

Italia a Tavola



Più versi, più viaggi!
Culinaire Original Debic
ti porta in vacanza

Ardente Sensualità

Questa Grappa è prodotta dalla prima Distilleria a Impatto Zero®



Sensazione n.2 — Fruttata



www.francoli.it

— LUIGI —
FRANCOLI
GRAPPA  DAL 1875

FIERA DI CREMONA

12-15 NOVEMBRE 2010

www.ilbonta.it

e-mail: ilbonta@cremonafiore.it

ORARI D'INGRESSO

venerdì 12 dalle 10.00 alle 20.00

sabato 13 dalle 10.00 alle 20.00

domenica 14 dalle 10.00 alle 20.00

lunedì 15 dalle 10.00 alle 18.00

VII Edizione



il

**SALONE ITALIANO DELLE ECCELLENZE
ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI
E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI**

BonTà

il **BonTà**:
l'appuntamento
per **42.172** buongustai,
operatori della
ristorazione e della
distribuzione



in contemporanea:



CAMPIONATO MONDIALE
DEI FORMAGGI DI QUALITÀ
WORLD CHAMPIONSHIP
OF QUALITY CHEESE

PREMIO CREMONA

*Prima Selezione del Salame
Artigianale Italiano*

EDIZIONE 2010



organizzazione:

CREMONAFIERE

Piazza Zellioli Lanzini 1 - 26100 Cremona
Tel. 0372 598011 - Fax 0372 598222
www.cremonafiore.it
e-mail: ilbonta@cremonafiore.it



CARIPARMA
CREDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale CremonaFiere

Sommario

8 Basta sagre "tarocche"
Ecco il Manifesto per quelle vere

Ottobre è il mese dedicato al cioccolato
Piace il re nero, un peccato senza tempo

15 Bacalà alla vicentina
Il "piatto europeo" brinda con il Vespaiolo



26 I Cuochi di Lombardia sbarcano
a Marsala per il Cooking festival

38 Certificazioni di prodotto?
Ci sono i Sistemi di gestione

Alambicco d'oro 2010
Quaranta le eccellenze premiate

40



45 Grappe celebrative: per i 150 anni
di Segnana e i 140 di Bertagnolli



48 Castel Faglia e Astoria
sbancano al Forum Spumanti

Concorso Vini di montagna
Sono tedeschi i due migliori

52

55 Podere Laimburg: la Cantina nella roccia
e le leggende delle Dolomiti

70 Cirio Alta Cucina, il pomodoro verace
diventa protagonista in tavola

79 Premio Ospitalità italiana 2010
Vince la Masseria San Domenico



Dolomiti Superski
Uniche, belle, sane e... multimediali

80



10

IN COPERTINA



Acquistando 36 bottiglie di Culinaire Original e aderendo alla promozione "Debic, il gusto di viaggiare", il professionista potrà ricevere una Stand-by card che darà diritto a un viaggio per 2 persone al prezzo di una e un

Holiday pass number per accedere a una vasta offerta di soggiorni (servizio a pagina 72)

Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica



Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10

Tiratura media 2009 per numero: 57.357

Diffusione media 2009 per numero: **57.209**

Diffusione di questo numero: **56.000 COPIE**

Stampa: TI.BER. Spa, via della Volta, 179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n. 10548.
Chiuso in tipografia il 29 settembre 2010

Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net



Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "ricerca codice" nella finestra **CERCA**



La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di www.italiaatavola.net

Per definirsi **Sagra** ora dovrà rispettare regole precise

Basta sagre tarocche. A dirlo non siamo più solo noi di “Italia a Tavola” e qualche altro opinionista. A lanciare con noi un forte segnale di discontinuità sono oggi le associazioni dei ristoratori (Fipe e Fiepet) che insieme ad alcuni esperti e alle Pro loco hanno sottoscritto, sotto il coordinamento del Gastronomo Davide Paolini, un Manifesto in cui indichiamo le 7 regole a cui ci si deve attenere perché una Sagra possa essere definita tale, e quindi autentica.



Per le Sagre potrebbe aprirsi una nuova stagione virtuosa capace di restituire dignità a questi appuntamenti, che caratterizzano la storia delle comunità

Editoriali recenti
su www.italiaatavola.net

■ Nuovo panino di McDonald's
La mozzarella sarà italiana?

cod 17063

■ Uova scadute e pomodorini
extracomunitari
C'è in gioco la salute
degli italiani

cod 17180

■ I lombardi sbarcano a Marsala
Le tradizioni futuro
della Cucina

cod 17278

Con l'esplicita volontà di coinvolgere nella gestione di ogni evento anche commercianti e produttori del territorio, insieme alle associazioni dei volontari, per le Sagre potrebbe finalmente aprirsi una nuova stagione virtuosa capace di restituire dignità a questi appuntamenti che segnano la storia delle comunità, ma che negli ultimi tempi (salvo le lodevoli eccezioni che sono però la minoranza) sono diventate solo occasioni di business per aziende che nulla hanno a che fare con il Paese, il prodotto o la ricetta. E che magari creano solo concorrenza sleale nei confronti dei produttori e dei ristoratori del territorio.

Il turismo enogastronomico e la cultura hanno bisogno di Sagre vere che valorizzano la ricchezza dei nostri prodotti tipici, facendo dell'alimentazione quel valore in più che rende ricca tutta l'Italia. Ma ciò di cui non c'è assolutamente bisogno è di troppe feste a scopo di lucro all'insegna dell'imbroglio e della volgarità. Di salamelle uguali in ogni parte dello stivale, di formaggi sudaticci, di dolcetti improvvisati o patatine fritte siamo tutti stanchi. Per non parlare del mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie o di quelli fiscali.

Ora più che mai la parola passa ai politici. Siamo convinti che questo Manifesto, sia pure nella sua semplice enunciazione di principi, apre la possibilità a interventi legislativi a livello nazionale o delle singole regioni, perché questo patrimonio di volontariato e ricchezza culturale non vada disperso o sporcato dai troppi imbrogliatori che ne hanno fatto occasioni di speculazione grazie alla benevolenza, quando non è complicità, di troppi amministratori locali.

Con questo Manifesto i politici non possono più nascondersi ricercando un alibi nell'assenza di indicazioni e sollecitazioni. I maggiori esperti del settore e i soggetti più interessati alla valorizzazione delle sagre di qualità si sono mossi e hanno dato indicazioni precise che valgono per qualunque schieramento, di destra come di sinistra. In ballo ci sono solo gli interessi delle comunità e quelli più generali del Sistema Paese.

A Davide Paolini va riconosciuto il merito di aver pazientemente mediato fra le diverse posizioni in campo, portandoci a una stesura che è stata approvata all'unanimità e all'insegna della volontà di fare squadra. Ai ministri e agli assessori regionali del Turismo, dei Beni culturali, delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico tocca ora non lasciar cadere questa opportunità. E su questo, grazie al Manifesto, cercheremo ora di costringerli a prendere posizione.

I politici devono avere il coraggio di dire basta a un andazzo che sta rovinando la reputazione di prodotti e località e regolamentare in modo serio iniziative realmente promozionali e meritevoli di chiamarsi Sagre. Il resto si potrà sempre chiamare “festa”, ma non dovrà usufruire di agevolazioni o sostegni economici pubblici.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net

La nostra squadra

Italia a Tavola

- con edizione regionale **Lombardia a Tavola**

www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:

Alberto Lupini, Lucio Piombi (beverage e vino), **Matteo Scibilia** (ristorazione e alimenti)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)

Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: Roberto Vitali - **Vicedirettore:** Marino Fioramonti

In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (grafica e impaginazione),

Greta Nicoletti, Elisabetta Passera (segreteria), **Lucio Tordini**

ed **Ezio Zigliani** (iniziative speciali)

Corrispondenti di zona:

- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopoloeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudiuriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanella** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)
- Calabria: **Tommaso Caporale** (admin@n2b.it - 349 1501047)

Hanno collaborato a questo numero:

Renato Andreolassi, Marinella Argentieri, Roy Berardi, Cinzia Dal Brolo, Luigi D'Antonio, Guerrino Di Benedetto, Pasquale Di Lena, Silvano Facchinetti, Bruno Federico, Leonardo Felician, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Sergio Mei, Rosanna Ogetti, Sergio Pezzotta, Enrico Rota, Francesco Saponara, Luca Sighel, Lucia Siliprandi, Cristina Viggè, Julia-Sandra Virsta



Edizioni Contatto srl

Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702

Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: Anna Bonacina (direttore commerciale),

Livia Gerosa (segreteria), Andrea Lupini (iniziative speciali) e Laura Miedico

Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:

4 R srl - ALMA srl - Ardigò srl - Associazione Altamarca - Azienda agricola Il Cipresso di Cuni Angelica - Azienda agricola Mirabella - Gerardo Cesari Spa - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Consorzio Tutela Valcalepio - Cremona Fiere Spa - F.lli Francoli Spa - Fernando Pighin & figli s.a.g.r.a.l. - Fiera Bolzano Spa - Forni Ceky srl - FrieslandCampina Italy srl - Il Calepino di F.M. di Plebani Franco e C. snc - McCAIN SUD S.A. Boite postale 39 Parc d'Entreprise - Molino Pasini Spa - Norda Spa - Nosio Spa - Orobica Pesca Spa - Padana Spa - Pandora Italiana snc - Poker di Carissimi Rosa & C. snc - Regione Lombardia Struttura promozione dei Prodotti Agroalimentari - R.O.S. Spa - Torrefazione Trismoka - Torrevilla Soc. Coop. Agricola

Tariffe per l'abbonamento annuale:

€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Vino al ristorante Ancora rincari di prezzi



Non è la prima volta che tocco questo argomento, ma vedo che resta un argomento di attualità. Così di attualità che un'associazione forte e attenta

come quella che riunisce tutti gli enologi d'Italia (quelli che il vino lo fanno e che conoscono bene tutte le sue sfaccettature, anche commerciali) ancora una volta è tornata, con una presa di posizione ufficiale, a condannare gli elevati ricarichi sul prezzo della bottiglia di vino applicati in numerosi ristoranti. Assoenologi parla di ricarichi che in alcuni casi superano di cinque volte il prezzo della bottiglia pagato dal ristorante. La critica riguarda anche la vendita "al bicchiere".

«È assurdo - ha affermato **Giuseppe Martelli**, direttore generale di Assoenologi - che, in alcune realtà, un bicchiere di vino venga venduto a 6-8 euro al calice». Il calcolo è presto fatto e non lascia spazio a fraintendimenti: una bottiglia (0,75 l) di ottimo vino a Denominazione di origine controllata viene venduta in cantina all'ingrosso intorno ai 6 euro. Da una bottiglia si ricavano mediamente almeno quattro calici, che venduti a 6-8 euro portano un ricavo di 24-32 euro, pari a circa il 400% in più. Intanto i consumi di vino continuano a calare e il consumatore capisce sempre meno perché al supermercato trova bottiglie a prezzi stracciati e al ristorante prezzi da mutuo. Ci sarà pure una via di mezzo... I ristoratori che si sentono toccati su questo argomento facciano un piccolo esame di coscienza e si chiedano perché di bottiglie di vino ne vendono sempre meno. Se il prezzo tornerà ragionevole, venderanno certamente di più. Inoltre, da non trascurare l'invito al cliente - da scriversi in menu - che la bottiglia non interamente consumata sia imbustata da portare a casa. **cod 17065**





 **FORUM SPUMAN
TI D'ITALIA**
www.forumspumantiditalia.it

Venezia

Ca' Vendramin Calergi

15 · 16 · 17 ottobre 2010


**CASINO
DI VENEZIA**


COMUNE DI
VALDOBBIADENE


REGIONE DEL VENETO


PROVINCIA
DI TREVISO

 Camera di Commercio
Trevino

con il patrocinio di

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



partnership
 **UniCredit**

Basta sagre "tarocche"

Ecco le regole per quelle vere

Per ora siano solo a una dichiarazione di principi, ma l'obiettivo è di agganciare a queste regole di comportamento una legge nazionale, o norme regionali, così da porre finalmente ordine in un settore che sta arretrando danni pesanti all'immagine del turismo e dell'enogastronomia italiana per le troppe truffe che offuscano l'importanza e il valore, anche culturale, delle vere sagre. La novità viene da Montecatini Terme (Pt) dove, in occasione della 4ª edizione di Territori in Festival (Tif), è

stato presentato del primo "Manifesto della Sagra", la cui stesura è avvenuta a cura del gruppo di esperti coordinati dal Gastronauta Davide Paolini che ha chiamato al tavolo tutti i soggetti interessati a questo tema strategico per il turismo e l'enogastronomia italiana e che da tempo "Italia a Tavola" ha posto fra le sue battaglie più significative. Così il 24 settembre è nato alle Terme Excelsior di Montecatini quello che si propone come un insieme di linee guida per riconoscere e distinguere la Sagra autentica da

eventi che poco hanno a che fare con la valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti.

Partendo proprio da questo principio il Manifesto delinea, attraverso 7 punti, una serie di parametri da oggi a uso e consumo di quel micro turismo mosso e alimentato proprio da un rinnovato interesse verso la Sagra. Proprio questo "effetto revival" ha però portato a una pericolosa inflazione di eventi che troppo spesso sfociano in appuntamenti dove la tipicità del



MANIFESTO DELLA SAGRA AUTENTICA

1 - La sagra è parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese: è da intendersi come connubio perfetto tra l'autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui questa proviene. È espressione della cultura materiale del territorio e ha come obiettivo la salvaguardia, la diffusione e la promozione del patrimonio territoriale: in essa si intrecciano gastronomia, cultura, tradizione ed economia. Perché una sagra si possa definire "tradizionale" deve possedere almeno un passato di legame tra il prodotto e il suo territorio, documentato da tradizione orale e scritta. Tutte le iniziative culturali previste dalla sagra, infatti, devono riflettere l'obiettivo primario della sagra virtuosa, ovvero esprimere cultura e tradizione.

2 - Il cibo, il consumo collettivo e rituale di determinati prodotti carichi di valori simbolici è il motore propulsore della sagra. Il tipo di alimento, il modo di prepararlo e di consumarlo rimandano a un passato di vita comunitaria e a una cultura alimentare percepita come segno di identità. Per questo la sagra deve somministrare piatti e ricette che abbiano come ingrediente principale il prodotto di cui si fa promotrice.

3 - La sagra non ha finalità speculativa. Non è uno strumento di business e profitto, ma un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità. In questo modo la sagra diventa un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse. La sagra deve garantire al meglio la tracciabilità, la divulgazione, la conoscenza dei propri prodotti e la trasparenza fiscale. La sagra va intesa come un'opportunità per il territorio: favorisce il miglioramento dell'immagine della comunità, l'orgoglio di una comunità di riuscire a sostenere un evento, di sviluppare nuove conoscenze e capacità, di stimolare lo spirito di partecipazione, aggregazione, amicizia e appartenenza. È uno strumento con cui far conoscere giacimenti dimenticati, ma anche borghi, musei periferici, centri storici, chiese e abbazie. La sagra può costituire anche uno strumento di ricchezza economica nella misura in cui è in grado di realizzare servizi a favore della comunità locale.

prodotto e del patrimonio culturale locale vengono sacrificati a favore di un'offerta di cibo, più che gastronomica, a basso costo. Il tutto, e questa è la vera novità, in una logica che sposta la gestione delle sagre, dalla sola Pro loco o dall'associazione di volontari, a un comitato in cui saranno presenti anche i ristoratori e i produttori, così da coinvolgere tutte le realtà di un territorio per valorizzarne l'offerta.

Fra i principi che fanno di un evento una Sagra "autentica" ci sono anche criteri di carattere pratico-organizzativo a cui i promotori si devono attenere, come l'uso di bicchieri e posate in materiali biodegradabili e la raccolta differenziata nel rispetto del territorio; il personale qualificato che possa dare corrette e complete informazioni sui prodotti protagonisti della sagra; la

copertura assicurativa per i volontari impegnati nell'organizzazione; l'obbligo di una corretta conservazione degli alimenti.

Gli articoli del "Manifesto" nascono proprio dall'esigenza di regolamentare e fornire un giusto riconoscimento a chi promuove appuntamenti di una cultura alimentare percepita come segno di identità, che possano anche servire da mezzo virtuoso per riscoprire giacimenti, patrimoni e specificità tipiche dimenticate nel tempo. Nel board di esperti e addetti ai lavori dal mondo gastronomico, scientifico e dell'associazionismo, coordinato da Davide Paolini, figurano Edi Sommariva, Claudio Nardocci, Alberto Lupini, Esmeralda Giampaoli, Zelinda Ceccarelli, Alessio Cavicchi, Michele Corti e Loris Cattabriga.   **cod 17356**



**CERCA SU FACEBOOK
IL GRUPPO
SAGRE: VALORIZZIAMO
QUELLE AUTENTICHE**

4 - La sagra promuove forme di socializzazione e sviluppo collegate alla cultura del cibo locale. Essa risponde al desiderio delle comunità di avere spazi di convivialità e socializzazione. Coinvolge tutto il territorio e le numerose realtà produttive e commerciali locali, nonché i vari operatori del settore enogastronomico, quali produttori, artigiani, cuccinieri, ristoratori e baristi. Il benessere e la soddisfazione di tutte le fasce della popolazione sono essenziali per una sostenibilità nel tempo della manifestazione.

La valorizzazione di un prodotto risulta efficace e con ampie ricadute economiche - durature - a vantaggio degli operatori locali, quando viene considerata in una dimensione collettiva, partecipata e condivisa sul territorio e non quando viene concepita tramite azioni estemporanee e promosse dai singoli soggetti anche se legati alla filiera e alle istituzioni. La dialettica tra i contesti favorirà naturalmente un intrecciarsi di creatività e tradizione, contribuendo a trasmettere che il folklore non è fossilizzato, ma in continua evoluzione e rielaborazione. Si auspica quindi il coinvolgimento della comunità nelle attività organizzative, invitando gli abitanti a prendere parte a comitati; incentivando aziende locali e amministrazioni al supporto finanziario e tecnico.

5 - La sagra deve svolgersi in un periodo limitato di tempo, deve essere legata a cicli di produzione e consumo e non può avere durata superiore ai sette giorni. Deve avere luogo nel territorio di origine del suo prodotto, ricetta o trasformazione tipica, in locali e ambienti idonei per la somministrazione che siano ben inseriti nel contesto paesaggistico, anche valorizzando strutture e ambienti tradizionali. Può svolgersi in contesto urbanizzato o in ambito rurale. Può anche prevedere eventi centralizzati ed eventi dislocati presso luoghi di produzione, osterie, ristoranti, enoteche e trattorie, creando una sinergia tra tutti gli attori pubblici e privati coinvolti nella sagra.

6 - La sagra è organizzata e gestita da associazioni senza scopo di lucro, che in concorso con altri soggetti portatori di interesse a livello territoriale, operano con continuità allo sviluppo e alla promozione della stessa attraverso un comitato.

Gli organizzatori della sagra, perché questa possa definirsi tale, devono monitorare che i compiti relativi alla sicurezza degli ambienti e alle norme igienico sanitarie siano svolti con professionalità e responsabilità, assicurando competenza e preparazione del personale volontario. Devono quindi affidarsi a volontari competenti, che si assumano la responsabilità dei compiti affidati.

Gli organizzatori devono inoltre impegnarsi a tutelare i volontari coinvolti a livello assicurativo. Il personale ha come obiettivo divulgare informazioni e approfondimenti, ma anche educare i visitatori e sensibilizzarli. Deve possedere competenza, ed essere in grado di dare informazioni corrette sul prodotto, raccontare aneddoti sulla sua storia ed esprimere il legame sensoriale con la sua terra. Gli eventuali utili debbono essere reinvestiti in attività a favore della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale.

7 - La sagra deve rispettare il proprio territorio, facendo attenzione all'impatto ambientale e curando in particolare strutture, uso di detersivi biologici e smaltimento rifiuti. Piatti, bicchieri e posate utilizzate in strutture pubbliche devono essere in materiale riutilizzabile, biodegradabile e di riciclo, o di uso comune e tradizionale sul territorio. Deve essere realizzata la raccolta differenziata. Lo smaltimento di liquidi e gas nocivi deve avvenire secondo le norme di legge. La sagra virtuosa, deve quindi dimostrare di intraprendere un percorso educativo anche in campo ambientale ed ecologico.

Firmatari:

- **Davide Paolini (Gastronauta)**
- **Edi Sommariva (direttore generale Fipe)**
- **Claudio Nardocci (presidente Unipli)**
- **Alberto Lupini (direttore Italia a Tavola)**
- **Esmeralda Giampaoli (presidente Fiepet)**
- **Zelinda Ceccarelli (Provincia di Arezzo)**
- **Alessio Cavicchi (Università di Macerata)**
- **Michele Corti (Ruralpini)**
- **Loris Cattabriga (presidente Associazione Sagre e Dintorni)**



Piace il re nero Un peccato senza tempo



di Greta Nicoletti

IMaya lo utilizzavano come moneta di scambio, gli Atzechi lo chiamavano “acqua amara” ma lo adoravano e Carlo V di Spagna lo definì “bevanda degli dei”. Oggi è l’inconfessato peccato di gola di tutti. In America è stato addirittura coniato il termine *chocoholic* per indicarne la dipendenza. Stiamo parlando del cioccolato, così buono da essere definito *teobroma* (cibo degli dei) e così popolare da annoverare intere manifestazioni dedicate non solo a lui, ma anche a tutti i suoi derivati. Sì, perché per parlare di cioccolato non ci si può fermare alla classica tavoletta al latte: dietro c’è un mondo da scoprire e apprezzare. Basti pensare che, in natura, esistono circa 13mila varietà di cacao e che ogni cioccolatino, tavoletta o crema da splamare sono ottenuti grazie al taglio di numerose varietà (“cultivar”), diverse e con valori nutrizionali assolutamente originali.

Si inizia col cioccolato fondente, quello che più si avvicina al sapore originale dell’antico cacao bevuto da Maya e Aztechi. Si ottiene mischiando la pasta di cacao con zucchero, soia, vaniglia, lecitina e burro di cacao. Gli estimatori possono decidere di mangiarlo extra (43% di cacao), surfìn (50% di cacao), extra-bitter (60% di cacao) o amarissimo (70% di cacao). Il cioccolato al latte è, invece, il

preferito dai bambini e il più venduto in assoluto per il suo sapore dolce e piacevole, adatto a tutti i palati. Si ottiene mescolando la pasta di cacao con latte e zucchero e deve contenere almeno il 25% di cacao e il 14% di latte, più un buon 25% di grassi complessivi che servono a renderlo estremamente cremoso (per questo viene utilizzato molto in pasticceria nella preparazione di dolci e cioccolatini). Altro classico è il cioccolato bianco, buono ma forse un po’ troppo stucchevole per essere mangiato in grosse quantità: per questo motivo è molto usato per decorare torte o dessert. Il cacao in polvere, poi, è molto conosciuto perché, oltre a essere usato in cucina, può essere anche preparato in tazza per una merenda golosa e fumante (la cosiddetta cioccolata). Il cacao in polvere per dolci è molto più “grezzo” rispetto a quello destinato alla tazza, ma entrambi devono contenere almeno il 20% di burro di cacao.

E ancora si può citare il cioccolato di copertura (per ricoprire torte, dolci o per realizzare le uova

IL MODICANO... IN BREVE

Il cioccolato di Modica può essere definito cioccolato “a freddo”: la massa di cacao è lavorata a 40°C con aggiunta di zucchero semolato; non riuscendo a sciogliersi, lo zucchero dà al cioccolato il caratteristico aspetto “ruvido”. La tavoletta ha un colore marrone non uniforme, l’aroma è tostato. Per proteggere storia e ricetta è nato nel 2003 il Consorzio di tutela del Cioccolato Modicano.

Dessert monoporzione ad arte

Dobla ha messo a punto un nuovo concetto di pasticceria.

Il suo prodotto di punta del 2010 si chiama

Collar Sheet, il girotorta della

linea Chef’s collection pronto

all’uso e flessibile a una

temperatura di 18-20°C,

ideale per decorare

torte e dessert,

disponibile in versione

fondente (h 6 cm)

e duo (intreccio di

fondente e bianco). Per

info: [raimondicocoa@](mailto:raimondicocoa@gmail.com)

[gmail.com](mailto:raimondicocoa@gmail.com).

cod 17126



Cremino, lo sfizio evergreen

Impossibile non ricordare il cioccolato Chuao, la novità 2009 presentata da **Domori**, che è stato vincitore della 9ª edizione della "Tavoletta d'oro". L'azienda è stata la prima ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta. Altro immortale prodotto è il classico **Cremino**, tre strati di vellutato piacere: una copertura di cacao Arriba unito al profumo caldo della vaniglia di Tahiti e alla friabilità del Fior di Sale.

cod 17110



dati forniti dall'Associazione industrie dolciarie italiane, secondo i quali i produttori di cioccolato, con oltre 3.202 milioni di euro, rappresentano oggi un valore più di un quarto della produzione totale dell'industria dolciaria italiana e, con 369.200 tonnellate, ne costituisce il 21% in volume, confermandosi un settore di punta. Il comparto cioccolatiero, che punta anche sulla vasta produzione artigianale, in Italia resta uno dei fiori all'occhiello per quanto riguarda l'esportazione di prodotti alimentari. Gli Stati

Uniti sono i nostri migliori clienti, anche se il mercato si sta estendendo verso Est (Russia, Hong Kong

segue a pagina 12

di pasqua), oppure il gianduia, base dei golosissimi Gianduiotti (specialità piemontese realizzata mescolando del cioccolato fondente o al latte con un 40% di nocciole "tonde gentili delle Langhe" e un 5% di latte).

Discostandoci dalle varietà più conosciute e popolari, si trovano delle vere prelibatezze che possiamo collocare nella categoria dei cioccolato pregiato. Primi fra tutti i Cru, delle tavolette di cioccolato ricavate da una sola varietà di cacao, talmente pregiate da essere millesimate: viene indicato l'anno di raccolta del cacao e le tavolette vengono numerate. Solitamente prendono il nome dalle piantagioni di provenienza e tra le origini più prestigiose troviamo Giava, Costa Rica, Ecuador, Madagascar, Trinidad, Santo Domingo, Ghana, Papuasias, São Tomé e la valle del Rio Apurimac in Perù.

Un mercato che non "si scioglie"

Dall'inizio del 2009 le vendite delle barrette di cioccolato hanno registrato un incremento del 12%, una vera controtendenza di mercato. A dichiararlo è stato il rapporto Coop "Consumi e distribuzione". In un panorama in cui i consumi crollano del 2,6%, aumentano le disuguaglianze sociali e il 40% degli italiani risparmia sui prodotti alimentari di prima necessità, il cioccolato svolge un ruolo consolatorio. Quadro confermato anche dai

**Evviva la Crema Toscana**

A completamento della nota gamma **Amedei for you**, il team creativo dell'azienda di Pontedera (Pi) ha pensato per il nuovo anno a una nuova versione, al gusto di cacao, della cioccolata in tazza, che si aggiunge alla precedente variante alla gianduia. Questo prodotto è una sottile granella di cioccolato, pronta da stemperare nel latte e preparata all'insegna della più rigorosa artigianalità. Ma c'è anche un'altra interessante novità che riguarda la deliziosa **Crema Toscana**, ora proposta al nuovo gusto di cacao e che va a fare il paio con la fortunata versione alla gianduia. cod 16983

Gusto online

Da un'idea semplice, che mixa la passione per il cioccolato e il fascino di infinite combinazioni, nasce un concetto nuovo di cioccolato. La **Miraqo**, neonata azienda, ha deciso di soddisfare i sogni di tutti gli amanti della cioccolata realizzando un prodotto unico, che chiunque può personalizzare a piacere. L'idea geniale del progetto sta nel poter scegliere e creare il proprio tipo di cioccolata, anche la più audace, collegandosi al sito www.miraqo.com. cod 17068

VERO E FALSO IN TAVOLA

Negli anni Settanta il cioccolato, nonostante i suoi numerosi fan, subì un crollo di popolarità perché ritenuto responsabile di diverse patologie alimentari: l'aumento di peso e quello del colesterolo; l'insorgere della carie; i danni alla pelle (acne).

Ne scaturì l'erronea convinzione che il "cibo degli dei" fosse un alimento pericoloso. Ma oggi tutti questi luoghi comuni sono stati smentiti

scientificamente dai nutrizionisti, i quali consigliano di inserire questo alimento nella dieta quotidiana, con una raccomandazione: non abusarne!

Questo piacevole alimento non possiede alcuna controindicazione per chi gode di buona salute. Una tavoletta da 100 grammi di fondente extra apporta 542 calorie (565 per quello al latte), mentre una porzione da 80 grammi di spaghetti al pomodoro e basilico fornisce circa 422 calorie e una fetta media di crostata con marmellata circa 550. Quindi anche quando si segue una dieta dimagrante ci si può permettere un quadratino di cioccolato fondente, perché equivale solo a 22 calorie. In più è ideale per chi soffre di pressione bassa grazie alla presenza di potassio, è utile per i soggetti anemici grazie alla buona percentuale di ferro.

Il cioccolato può essere mangiato dai bambini, in quanto è un alimento che non provoca problemi di digestione o appesantimento, non prima dei 2-3 anni e senza esagerare. In ogni caso è sempre preferibile scegliere cioccolato di buona qualità. Devono purtroppo rinunciare i soggetti obesi e va consumato con qualche precauzione dai diabetici.



Cuore di cacao... in cucina

L'azienda francese **Valrhona** è attenta alle esigenze dei professionisti della ristorazione. Fra le più recenti novità di prodotto c'è **Coeur de Guanaja**: un cioccolato tecnico all'80% di cacao e a basso tenore di burro di cacao. Un prodotto che sta tra una copertura e una massa di cacao, caratterizzato da una forte viscosità, da una straordinaria potenza aromatica e da un colore che conferisce carattere e vigore alle preparazioni a base di cioccolato. Perfetto per gelati, creme, mousse, moelleux, inserti.

cod 17111



continua da pagina 11

e Giappone). A meritare un particolare appunto è la crescente richiesta da parte di Paesi come gli Emirati Arabi e l'Arabia Saudita di prodotti definiti le "perle" dell'export dolciario italiano, rappresentate da prodotti di alta gamma come le praline di cioccolato. I dati forniti dall'Aidi confermano anche

Per una copertura irresistibile

Ogni anno la creatività di **Caffarel** permette di proporre linee di prodotto sempre rinnovate e realizzate su misura per le ricorrenze speciali e le festività più importanti. La novità che si è fatta strada fra i professionisti della ristorazione è la **Pasta Bitter**, una morbida pasta dall'intenso aroma e sapore di cioccolato fondente. Si tratta di un semilavorato per gelati e pasticceria, impiegato per la copertura, la farcitura e la decorazione di prodotti da forno o torte e nei ripieni per praline (nella foto un esempio). I suoi ingredienti sono: zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, nocciole, latte intero in polvere, mandorle, lecitina di soia, vanillina. Disponibile nella latta da 5 chili.

cod 17133



che in testa alla produzione industriale di cioccolato ci sono le creme da spalmare a base di cacao (54.320 tonnellate pari a 202,2 milioni di euro), le uova pasquali (13.400 tonnellate per 465,5 milioni di euro), seguite dalle preparazioni istantanee e dal cacao in polvere, prodotti che hanno registrato una crescita del 2,5% in volume e del 3,7% in valore. Non bisogna però dimenticare il ruolo della produzione artigianale di cioccolato che in Italia, negli ultimi 5 anni, ha registrato un aumento di produttori del 23% e vanta distretti di eccellenza come il Piemonte, la Tuscan Chocolate Valley, Perugia, Napoli e Modica. Ma in Italia, oltre a produrre importanti volumi di cioccolato, se ne consumano notevoli quantità, ovvero 4,3 kg annui a testa. Fonte dati: *Espansione* (febbraio 2009) e *Asca* (10 settembre 2009)

Gli italiani lo gustano in relax

Al latte o fondente, in tutte le sue forme il cioccolato è da sempre uno degli alimenti più apprezzati dagli italiani, che amano gustarsi le sfiziose miscele per i più svariati motivi: acquisire energia, concentrazione o anche per semplice golosità. Un recente sondaggio realizzato dal portale Virgilio per Perugia ha chiesto agli abitanti del Belpaese di esprimere le loro preferenze in materia di cioccolato. Oltre 2mila i votanti (1.490 donne e 733 uomini) e la palma d'oro del luogo preferito in cui si consuma cioccolato va alle mura domestiche: più della metà degli utenti del web (ben il 62%) abbina il cioccolato a un momento di svago o di relax in ambiente familiare. Di questi, il 23% dichiara di godersi il cioccolato preferito seduto a tavola per concludere il pasto in dolcezza, il 20% rilassato sul divano e, il restante 19%, assapora il cioccolato seduto davanti alla televisione. Solo il 2%, invece, ritiene che il cibo degli dei sia da gustarsi dopo aver fatto l'amore.

All'altra domanda, "Come ti piace il cioccolato?", la preferenza è netta per il fondente: il 68% degli utenti è fondentista, mentre il restante 32% preferisce il cioccolato al latte. Perché è un vero piacere, ovviamente. Il fondente è la tipologia più amata perché "è intenso" e viene percepito come "vero cioccolato". Il cioccolato al latte, invece, è apprezzato perché è "una carezza" ed è più "goloso".

Un tuffo goloso nel caffè

Ciocolate e caffè, sapori forti e decisi, il cui raffinato abbinamento è un classico irresistibile. Dall'expertise dei maîtres chocolatiers **Lindt** è nato il **Cucchiaino di cioccolato fondente**, un vero cucchiaino di finissimo cioccolato, a grandezza naturale, che arricchisce il rito quotidiano del caffè. Ora Lindt ha pensato a una confezione a uso professionale. Studiata per il canale bar, la nuova confezione contiene 240 Cucchiaini di cioccolato fondente amabile (50% cacao) ordinati in 10 vassoi da 24 pezzi (2,5 kg).

cod 17128



Mentre alla domanda "Come mangi il cioccolato?" si eleva un coro di "lo scioglio in bocca" (il 45%), mentre un 28% dichiara di degustarlo con tutti e cinque i sensi. Insomma, più del 70% dei votanti conferisce una forte attenzione ai sensi, in particolare al gusto. Ma il cioccolato è anche un modo per sentirsi appagati e coccolati. L'auto-gratificazione, infatti, è la motivazione principale che spinge a degustarlo.

C come... curiosità

Tra le "stranezze" più recenti che riguardano la dolce delizia si ricorda il Guinness dei primati raggiunto, nel 2000, dalla tavoletta di cioccolato di 1.500 kg realizzata a Torino, o il gianduotto di 40 quintali realizzato



Nobili delizie

La Divisione Horeca di Cacao

Barry ha lanciato un'autentica innovazione per la gastronomia professionale, il burro di cacao **Mycryo**: una materia grassa nobile dalle applicazioni inedite in cucina. Si tratta di un burro di cacao naturale al 100%, che l'azienda ha pensato di trasformare in una polvere secca, insapore e inodore, attraverso un processo di raffreddamento chiamato criogenizzazione. In più l'azienda ha lanciato la **Nuova carta di dessert** pronti da servire, realizzata per gli chef. Creati dal maestro pasticciere Paco Torreblanca, sono garanzia di qualità grazie all'utilizzo di ingredienti nobili scelti come panna fresca pastorizzata e cioccolato di copertura Origine Cacao Barry. Senza conservanti, coloranti e grassi idrogenati.

cod 17214

Caviale, perfetto dolce o salato

Lo storico marchio piemontese **Vendhi** si sta distinguendo sul mercato Horeca e nel canale bar per tre prodotti unici, perfetti da utilizzare in ricette, in modo inconsueto, anche con altri ingredienti dolci o salati.

Tutto per stupire il palato: **Chocaviar** (caviale di cioccolato realizzato con cacao al 75%, un vero momento di estasi per il palato), **Cacao 2 Vecchi** (cacao in polvere 22-24%) e **Cuba rhum** (distillato di rhum della Martinica amalgamato alla crema di massa di cacao in infusione). In particolare l'azienda propone il suo Chocaviar anche come ingrediente da ricettare in primi piatti come i ravioli di zucca, i risotti mantecati o la pasta fresca condita con ragù di selvaggina, che diventano così veri e propri capolavori culinari. Anche la carne rossa e gli arrosti possono esaltare il loro gusto con qualche perla di caviale al cioccolato.

[cod 17158](#)



sempre a Torino nel 2001, oppure la sperimentazione del biodiesel ricavato dal cioccolato nel 2007 a Timbuktù. E ancora il rossetto per le labbra (lipgloss) realizzato con polvere di cacao e vaselina, i prodotti cosmetici a tema così come la tinta per capelli o il cellulare della serie Chocolate prodotto dalla LG Electronics.

Merita una citazione la "Cioccoterapia", che sfrutta le proprietà riducenti dei polifenoli del cacao. Si tratta di golosi massaggi anticellulite con olio caldo al ginkgo, seguiti da

bendaggi di ambrosia e impacchi alla mousse fondente. I principi attivi di maggior interesse sono quindi riconducibili a: frazione lipidica del burro di cacao, sali minerali, polifenoli, teobromina e caffeina. I molti sali minerali concentrati nel cacao consentono interessanti applicazioni in trattamenti remineralizzanti e drenanti per problemi di squilibrio osmotico e salino; in queste applicazioni si apprezza soprattutto l'ottimo rapporto potassio-sodio. L'elevata concentrazione di magnesio, fosforo

Un viaggio che scioglie i sensi

Eradea firma i dieci gusti della linea **Antica Cioccolateria qualità unica**. La combinazione di cacao 100% africano e di materie prime nostrane riesce a trasmettere il calore e la corposità di una terra accogliente come l'Italia. Le classiche fondente, latte e bianca diventano golose se impreziosite dalla ricercatezza di ingredienti selezionati. Dai gusti più classici ai più inaspettati, l'ampia gamma è capace di stuzzicare la curiosità dei palati più intraprendenti e soddisfare quelli più esigenti. [cod 17127](#)



e calcio, sali che svolgono un ruolo di primo piano sia nella contrazione muscolare che in molti processi metabolici cellulari, suggerisce anche un proficuo impiego per il trattamento di atonia e rilassamenti tissutali, muscolari e circolatori. [cod 17197](#)



Morbido abbraccio in tazza

Il canale bar e quello dell'hotellerie hanno un'alleanza in più per affrontare le dure prove del freddo inverno, da proporre in occasione della colazione oppure della merenda pomeridiana: **Le Sinfonie Perugina**. Una delizia in più, una vera selezione di ingredienti di prima qualità che il barista e il ristoratore possono trasformare con semplicità in squisite cioccolate.

Ognuna delle cioccolate della gamma, firmate da **Perugina Nestlé Professional** (fondente, al latte, nocciola, al cocco, bianco, al torroncino), regala un sapore naturale e autentico, un profumo seducente, una densità unica per un abbraccio morbido. Dando vita a un'esperienza coinvolgente per appagare i sensi dei veri amanti del cioccolato. La preparazione è semplice, infatti grazie alla perfetta solubilità della polvere il procedimento è facile e veloce. [cod 17130](#)

A spasso per le città più "nere"

Ogni anno sono molte le fiere dedicate al cacao e al cioccolato in ogni parte del mondo; in Italia sono gettonati i mesi di ottobre (prima delle feste natalizie) e di febbraio (dedicato agli innamorati e al cibo della passione).

Eurochocolate a Perugia: l'evento giusto per i golosi è dal 15 al 24 ottobre nel capoluogo umbro. Il cioccolato diventa gesto quotidiano come aprire e chiudere una zip, tema centrale della 17ª edizione. La rassegna ripercorrerà la storia della chiusura lampo, dalle sue origini fino ai giorni nostri, aprendo una finestra su innovazioni, applicazioni future e curiosità legate alla zip. [cod 16196](#)

Showchocolate a Napoli: quello tra cioccolato e caffè sarà l'intenso connubio di gusto e di aromi che la Progetta offrirà ai visitatori della seconda edizione della fiera dal 4 all'8 dicembre. Gli esperti del caffè affiancheranno, quindi, i maestri e artigiani del cioccolato e insieme guideranno i golosi e gli appassionati nella ricerca delle prelibatezze che meglio soddisfano il loro palato. Che sia una pralina alla nocciola o una tavoletta fondente, una tazzina di arabica o di robusta. [cod 16549](#)

Cioccoshow a Bologna: il prossimo appuntamento con La Magia del Cioccolato sarà dal 24 al 28 novembre nel centro storico di Bologna. Da non perdere la "Cioconight", la sera più dolce dell'anno, dove si gusta il cioccolato in ogni sua declinazione, ascoltando musica o partecipando a performance e incontri a tema. [cod 17259](#)

Altrocioccolato a Castiglione del Lago (Pg): è la festa del cioccolato equo e solidale (dal 15 al 17 ottobre), simbolo di un modo diverso di produrre e consumare. Saranno in mostra i produttori bio locali e dell'artigianato artistico. [cod 16927](#)




foto Eurochocolate



PRALINE TARTUFO CLASSICHE

INGREDIENTI (per 80 tartufi): 500 g di cioccolato fondente al 55%, 300 g di panna, 350 g di cioccolato fondente al 55%, 250 g di cacao

PROCEDIMENTO: sciogliere il cioccolato, porre la panna sul fuoco e cuocere fino a ebollizione. Lasciar sobbollire per un paio di minuti e attendere che si freddi fino ai 42°C. Versare la panna nel cioccolato mescolando, prestando attenzione a non inserire aria. Creare un'emulsione stabile verificando di non scendere mai al di sotto dei 40°C. Coprire la massa con la pellicola e attendere che rapprenda. Quando la consistenza sarà cremosa formare 80 mezze sfere su una teglia rivestita di carta da forno, aiutandosi con un sacchetto munito di bocchetta da 6 mm. Attendere che la crema indurisca, staccare le mezze sfere, deformarle con le dita, ruotarle tra i palmi e riposizionarle sulla teglia. Temperare i 350 g di fondente, far rotolare tra le mani i tartufi, tuffarli nel cacao. Togliere i cioccolatini dal cacao e metterli su una teglia per eliminare quello in eccesso.  **cod 17338**

Spiriti e fondente

È amore il loro "Incontro" molto speciale

Grappa e cioccolato: sicuramente un matrimonio d'amore. E l'amore, come si sa, non è mai spiegabile fino in fondo. Però riteniamo che non ci sia nulla di più indovinato che terminare una degustazione di grappe con un cioccolato, a cui far seguire qualche altro sorso di grappa. A "sposarsi" sono le praline tartufo classiche (nella foto sopra), realizzate da uno dei 100 migliori pasticceri al mondo, il bergamasco maestro pasticcere Giovanni Pina dell'omonima Pasticceria, e la grappa da vitigni Nebbiolo da Barbaresco e da Barolo invecchiata in barriques "Incontro" di Mazzetti d'Altavilla.

Sono tre le condizioni per un incontro fortunato: una grappa perfetta, un cioccolato d'alto valore sensoriale e un consumatore capace di assaggiare. Tralasciando l'ultimo elemento, due parole in più meritano i precedenti. Non c'è una regola fissa per scegliere la grappa da abbinare al cioccolato, la cosa importante è che non sia viziata da sentori biochimici (muffa ad esempio) e abbia una personalità decisa. Per quanto riguarda il cioccolato vale la stessa regola, ma è forse meglio

affidarsi a un classico.

La grappa "Incontro" proposta per l'abbinamento fa parte della serie "In" di Mazzetti d'Altavilla. Un'alta espressione di arte distillatoria, tre grappe (Invito, Incontro, Intesa) prodotte dalle vinacce selezionate dei più nobili vitigni piemontesi, ottenute mediante distillazione in alambicco di rame in corrente di vapore, con processo discontinuo. La serie "In" trae la sua nobiltà dai sapienti tagli in cantina, fra partite a lungo invecchiate in barriques,

"Incontro" invecchiata in barriques Grappa da vitigni Nebbiolo da Barbaresco e da Barolo

Materia prima: vinacce di Nebbiolo da Barolo e di Nebbiolo da Barbaresco

Distillazione: in alambicchi di rame in corrente di vapore con processo discontinuo

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi in barriques

Gradazione alcolica: 43% vol.

Valutazione olfattiva: ampia, equilibrata e armonica

Valutazione gustativa: gradevole, tannica e persistente

Sentori particolari: fruttati di noce, speziati di tabacco e vaniglia

Mazzetti d'Altavilla srl


viale Unità d'Italia 2, 15041 Altavilla M.to (AI)
Tel 0142 926147 / 926215 - Fax 0142 926241
www.mazzetti.it - info@mazzetti.it



IL SOMMELIER CONSIGLIA



che conferiscono ai distillati un'armonia e un equilibrio senza eguali. Della serie fanno parte "Invito", grappa da vitigni Barbera e Dolcetto invecchiata in barriques, "Intesa", grappa da vitigni Brachetto e Dolcetto invecchiata in barriques, e la già citata "Incontro", grappa da vitigni Nebbiolo, Barbaresco e Barolo invecchiata in barriques.

La qualità è l'obiettivo verso cui converge l'agire aziendale di Mazzetti d'Altavilla, nel massimo rispetto della tradizione, dei "terroir" di provenienza della materia prima (vinacce e mosti, questi ultimi per la produzione di distillati d'uva) e continuando in quell'opera di ingentilimento di un prodotto grezzo, retaggio contadino legato al freddo e alla fame, ma che ultimamente si è trasformato in prezioso distillato salottiero. Ogni investimento è realizzato nell'intento di migliorare sempre più gli standard qualitativi e sensoriali del prodotto. Forti investimenti sono stati effettuati per il restauro e rinnovo della sede storica dell'azienda, al fine di rendere più forte il legame con il territorio e con la terra, il Monferrato.  **cod 17323**

Bacalà alla vicentina

Il piatto "europeo" sposa il Vespaiolo



Il Bacalà alla Vicentina ha festeggiato l'inserimento nella lista degli "Alimenti della tradizione italiana" da parte dell'EuroFir, un network internazionale per l'informazione sugli alimenti dell'Unione europea di cui fanno parte 49 centri di ricerca dei 27 Paesi membri. L'organismo ha infatti individuato 5 piatti italiani ritenuti rappresentativi dell'eccellenza gastronomica del Belpaese: insieme al Bacalà ci sono la Pizza Margherita, il Brasato al Barolo, i Cannoli siciliani e il Castagnaccio toscano. Per celebrare l'entrata in questo prestigioso "club", lo scorso 23 settembre si è tenuto a Sandrigo (Vi) il Gran galà europeo del Bacalà, durante il quale il piatto preparato dai ristoratori del circuito del Bacalà è stato proposto nel tradizionale abbinamento con il Vespaiolo Breganze Doc.

La Cantina Beato Bartolomeo di Breganze realizza una speciale versione del proprio Vespaiolo, ricavato da un'attenta selezione dei migliori vigneti, caratterizzato dalla spiccata freschezza e molto indicato nell'abbinamento con un piatto ricco e gustoso come il Bacalà alla Vicentina. Si chiama "Vespaiolo sulla rotta del Bacalà", in onore del viaggio con il quale Pietro Querini nel 1432 portò in terra veneta il "pesce bastone" ed è l'unico vino a riportare in etichetta lo stemma

della Venerabile confraternita quale "vino consigliato". [📞cod 17288](#)

Vespaiolo sulla rotta del Bacalà Breganze Doc

Uvaggio: 100% Vespaiolo
Vinificazione: criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocoordinate
Affinamento: in vasche di acciaio inox e sosta sui lieviti per 5 mesi
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo: intenso, floreale con note fruttate di agrumi e pesca bianca
Sapore: secco, fresco per la buona acidità naturale dell'uva, di buona persistenza aromatica
Longevità: due anni dalla vendemmia
Graft: 12,5% vol.
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: con il Bacalà alla Vicentina, ricetta della Venerabile confraternita del Bacalà di Sandrigo

Cantina B. Bartolomeo da Breganze
 via Roma 100, Breganze (Vi)
 Tel 0445 873112 - Fax 0445 874516
www.cantinabreganze.it



IL SOMMELIER CONSIGLIA

Italia a Tavola.net

ogni giorno notizie fresche sul web



E ora leggi gratis
il tuo quotidiano
anche sul cellulare

<http://italiaatavola.m.libero.it>



diventa fan su
facebook

guarda
RistoTV su **YouTube**

segui su
twitter

Le frodi dell'Italia in tavola

Cibi colorati, taroccamenti e falso Made in Italy

Il 7° Rapporto sulla sicurezza svela le "macchie nere"

di Mariella Morosi

Mozzarelle arcobaleno, cibi scaduti con etichette ringiovanite, pesci esotici naturalizzati italiani, pomodori tunisini spacciati per pummarò del Vesuvio, vino comune che diventa Amarone. Sono tanti i furbi e i furbetti attivi nei segmenti della nostra filiera agroalimentare che con fantasiose contraffazioni e sofisticazioni attentano al portafoglio. Ma c'è anche l'Italia delle eccellenze famose in tutto il mondo, dei produttori che rispettano le regole, c'è il lavoro delle forze dell'ordine.

La tutela forte del nostro cibo è una leva su cui si deve puntare perché tollerare sofisticazioni e taroccamenti danneggia anche l'economia, e per questo è necessario potenziare e coordinare gli interventi di controllo. È quanto emerso da "Italia a tavola 2010",

il settimo rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino e di Legambiente. In prima fila gli uomini e le donne delle forze dell'ordine, in divise nere, blu, bianche e grigio verde. «È proprio grazie a loro - ha detto **Antonio Longo** del Movimento della difesa del cittadino - che abbiamo l'ambizione di presentare il rapporto come il resoconto più approfondito su quanto si fa in Italia contro le frodi e come strumento per aiutare il consumatore a una maggiore consapevolezza. Oggi offriamo un panorama numerico, ma dietro c'è un impegno di tanti, tutti i giorni».

Qualche dato: 34.600 le ispezioni dei Nas, con 39 milioni di kg di merce sequestrata per un valore di 124 milioni di euro. Ma accanto a questo messaggio di allarme e di preoccupazione ce n'è anche uno rassicurante lanciato da



Silvio Borrello, del ministero della Salute. «Abbiamo rilevato una netta diminuzione di sostanze contaminanti negli alimenti. In Italia siamo allo 0,7% contro il dato europeo che si attesta sul 3,5%. Inoltre il 100% dei prodotti alimentari destinati all'infanzia sono al 100% privi di sostanze dannose».

[📍cod 17233](#)



Il miele più buono è di corbezzolo ed è sardo

Un pregiato miele di corbezzolo che arriva dalla Sardegna, prodotto dall'apicoltore Pietro Paolo Porcu all'Antica Apicoltura Gallurese a Berchiddeddu (Ot): è questo il miglior miele d'Italia, vincitore assoluto del Concorso nazionale "Roberto Franci" promosso dalla Settimana del miele di Montalcino (Si). Il più buono tra i mieli d'oltre confine è invece di carrubo, prodotto dall'apicoltore Charles Camilleri di Mgarr (Malta): un miele molto scuro, con profumo e sapore particolari. [📍cod 17103](#)

Onore all'oro rosso A Collecchio apre il museo

Il pomodoro in tutte le salse. Dai barattoli decorati a mano agli antichi strumenti di lavorazione, dalle ricette di cucina a base di sughi e passate alle foto di antichi contadini alle prese con la raccolta manuale nei campi. Apre il Museo del pomodoro nella cornice medioevale della Corte di Giarola di Collecchio (Pr).

Quello dedicato all'oro rosso è il quarto "tempio" dedicato ai prodotti del Made in Parma. La provincia ducale, infatti, oltre a Prosciutto, Parmigiano e Salame di Felino, da sempre ha un ruolo di primo piano nel comparto industriale delle conserve. «I prodotti tipici di un territorio rappresentano le opere d'arte della sua gente, che li crea a partire da pochi elementi base forniti dalla natura - ha spiegato **Giancarlo Gonizzi**, coordinatore dei Musei del cibo - se il prodotto tipico è un'opera d'arte, un museo è la sua casa». [\(F.S.\)](#)

[📍cod 17358](#)

OLIO ISTRIANO TRA I TOP 15

In Istria l'olivo si coltiva da sempre. Già i Romani lo consideravano un prodotto di qualità. Negli ultimi 20 anni l'olivicoltura è rinata grazie agli investimenti delle istituzioni. Per il quinto anno la guida "L'extravergine" lo ha inserito fra i migliori 15 del mondo. **(L.R.)** [📍cod 17296](#)

IL CANNELLINO DI ATINA È DOP

La nuova Dop è il "Fagiolo Cannellino di Atina", in provincia di Frosinone, che porta a 133 le Dop italiane, mentre restano ferme le Igp (78) e le Stg (2). In Italia, con la Dop "Fagiolo Cannellino di Atina", nel Lazio, sale a 79 il primato degli ortofrutticoli. **(P.D.L.)** [📍cod 16712](#)

EMILIA ROMAGNA, EXPORT

E FATTURATO IN CRESCITA - In un quadro di redditi agricoli in calo il paniere delle eccellenze dell'Emilia Romagna cresce sia in fatturato sia in export. Con 33 bollini blu (15 Igp e 18 Dop) è leader in Italia. Sul reddito totale, la regione rappresenta il 20% con 6.200 aziende agricole e 1.200 di trasformazione. **(M.F.)** [📍cod 16805](#)

Agenda degli ultimi sequestri



28 agosto - Milano

Due aziende effettuavano illecite attività di riconfezionamento e rietichettatura di alimenti scaduti o conservati a temperature superiori a quelle idonee a garantirne la sicurezza. I prodotti venivano poi venduti. [cod 16867](#)



30 agosto - Salerno

Il sequestro ha interessato 75mila barattoli di pomodoro di produzione italiana destinati al mercato estero di una nota marca cui venivano rimosse le etichette originali per apporvene altre con scadenza posticipata. [cod 16882](#)



30 agosto - Casteldaccia (Pa)

Un 44enne a Casteldaccia (Pa) ha denunciato ai Carabinieri di avere acquistato in un supermercato del paese 2 confezioni del peso di 400 g ciascuna, in una delle quali la mozzarella presentava venature rosa. [cod 16900](#)



31 agosto - Taranto

Sequestrate 13 tonnellate di alimenti avariati in un supermercato: salumi, formaggi esteri, pasta, scatolame e bevande, scaduti ma esposti sui banconi. Nelle celle frigorifere c'erano prodotti senza tracciabilità. [cod 16914](#)



7 settembre - Milano

Sequestrati 20 chili di carne e pesce avariati, in un ristorante cinese di via Farini, in periferia. La titolare, una cinese di 24 anni, è stata denunciata per cattiva conservazione del cibo e pagherà una sanzione di 2mila euro per mancata tracciabilità. [cod 17062](#)



20 settembre - Ancona

Sono stati sequestrate 63 tonnellate di pasta con un falso marchio italiano. La pasta, che riportava nelle confezioni la scritta "Made in Italy", oltre a simboli e iscrizioni per ingannare il consumatore, era destinata al mercato del nord Italia. [cod 17253](#)



21 settembre - Licata (Ag)

330 chili di pesce sono stati rinvenuti su un furgone che per l'insolita posizione ha insospettito i finanzieri, che hanno provveduto al controllo. Il pesce è risultato non idoneo al consumo, di dubbia provenienza e tracciabilità. [cod 17272](#)



23 settembre - Mottola (Ta)

Un caseificio che produceva formaggi senza autorizzazione usando acqua non potabile destinata all'irrigazione e che sversava nei terreni circostanti gli scarti di lavorazione è stato sequestrato a Mottola (Ta) dalla Guardia di finanza. [cod 17313](#)





**FARINA
DEL MIO
SACCO®**



SEMPLICEMENTE PERFETTA

00 PASTA D'ORO: farina di grano tenero specifica per la preparazione della pasta fresca, unica nel suo genere, perfetta grazie alla sua straordinaria elasticità, per la lavorazione sia manuale che meccanica.

La sfoglia ottenuta si presenta ruvida, trattenendo al meglio il sugo, priva di puntature e mantiene la naturale colorazione gialla delle uova senza ingrigire anche senza pastorizzazione o confezionamento in atmosfera modificata. Si può miscelare in modo ottimale con la semola.

Linea Pasta Fresca

Molino Pasini S.p.A. - 46030 Cesole (MN) - Italia - Tel. +39 0376 968015 - Fax +39 0376 968274
info@molinopasini.com - www.molinopasini.com

Farina del mio sacco è una linea di farine del Molino Pasini S.p.A.

L'agricoltore è panettiere

Per i panificatori è «concorrenza sleale», perché col decreto le aziende beneficeranno del regime fiscale

Sul nuovo decreto Tremonti, che dà il via libera all'acquisto di pane, panini, cialde, rustici, pizze e altre specialità salate direttamente presso gli agricoltori, che potranno sfornarli e venderli al pubblico mantenendo la natura agricola della propria attività, è scontro tra panificatori e Coldiretti. Dopo quindici giorni che "ItaliaaTavola.net" aveva dato per prima la notizia della norma sull'"agricoltore-panettiere", le associazioni del settore, in prima linea la Federazione italiana panificatori (Fippa) e l'Assopanificatori, hanno dichiarato battaglia: «Stop all'agricoltore-panettiere, è una forma di concorrenza sleale».

I panificatori italiani hanno contestato il decreto ministeriale 212/2010 che, con la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale a firma del



ministro dell'Economia e delle finanze **Giulio Tremonti** (nella foto, elaborazione grafica), aggiorna la tabella dei beni che possono essere oggetto delle attività agricole connesse, tra cui anche l'orzo e il malto per la birra (vedi box a lato). In altre parole, le aziende agricole che produrranno pane, birra, formaggi, carni, pesce, vino e grappa con almeno il 51% della materia prima autoprodotta, potranno venderli beneficiando del regime fiscale agricolo basato sulla rendita catastale, anziché essere assoggettate a quelle del commercio *tour court*.

Massimiliano Meola dell'Assipan, l'Associazione italiana panificatori e affini di Confcommercio Roma, subito dopo l'annuncio della pubblicazione del decreto aveva dichiarato a "Italia a Tavola": «Non aggiunge niente di nuovo. Il pane, per legge, lo possono fare tutti, purché vengano rispettate tutte le norme e le condizioni igienico-sanitarie [...]. Nessun problema di "concorrenza" con i panificatori. Anzi».

Ma, come detto, non è della stessa idea la Fippa. «Gli agricoltori saranno i benvenuti nel nostro mondo - ha detto il presidente **Luca Vecchiato** - ma solo a patto che ci sia equità e pari condizioni. Così non è: di punto in bianco ci ritroviamo a dover competere contro una categoria di

privilegiati fiscali, la cui pressione è di oltre il triplo inferiore alla nostra, con un regime forfetario che si ferma al 15%. Un paradiso fiscale rispetto al comparto della panificazione artigianale, che tra imposte dirette e indirette sconta circa il 52% di tasse sul reddito». Dello stesso avviso il presidente di Assopanificatori, **Mario Partigiani**: «Il Governo del fare continua a non mantenere le promesse ed a procurare nuovi danni ai panificatori. È inaccettabile questo ulteriore beneficio fiscale a favore degli agricoltori, categoria già ampiamente agevolata, dai carburanti al fisco, alla previdenza, alla normativa tecnica igienico-sanitaria».

Sulla provenienza tutta italiana del grano si sono scontrate Fippa e Coldiretti, secondo cui la materia prima dovrà essere al 100% made in Italy. Per la Fippa, invece, il decreto esprime un concetto di prevalenza e non di esclusività del "prodotto agricolo". Il grano sarà quindi solo in prevalenza dell'azienda agricola «nei limiti del doppio delle quantità prodotte in proprio dall'imprenditore agricolo». In sintesi, la quantità minima della produzione propria sarà del 50% mentre il resto sarà acquistato esternamente, allo stesso modo dei panificatori. E poiché l'Italia non è autosufficiente relativamente al proprio fabbisogno di frumento, le farine proverranno inevitabilmente anche dall'estero. [cod 17398](#), [cod 17383](#), [cod 17185](#)

LA BIRRA È PRODOTTO AGRICOLO

L'agricoltura a tutta... birra. Il nuovo decreto ministeriale permette alle aziende produttrici la materia prima (l'orzo) di creare una malteria o un birrificio aziendale e di considerare la produzione di questa bevanda (e del malto) attività agricole connesse e soggette a tassazione più vantaggiosa, calcolata sulla base del reddito agrario. «Finalmente - commenta **Confagricoltura** - è stato definito che per avere una birra, una grappa, un pane di qualità sono necessarie materie prime di qualità, con una complementarietà importante che dà modo alle imprese agricole di ampliare l'offerta produttiva». Secondo Confagricoltura si tratta di un «provvedimento che proietta l'agricoltura in una visione nuova, che spinge le imprese ad impegnarsi». [cod 17181](#)



Agnello Qsm

Alleato inglese in cucina

L'agnello inglese Quality standard mark (Qsm) è un prodotto apprezzato in tutto il mondo. Il sistema tradizionale di allevamento, la produzione moderna ed evoluta, i pascoli naturali e le caratteristiche climatiche dell'Inghilterra contribuiscono alla produzione di agnelli di qualità superiore, dalle carni tenere e gustose. Poiché è facile da cucinare e si presta al ritmo della vita moderna, il consumo di carne d'agnello negli ultimi anni è progressivamente aumentato, soprattutto in Italia, così come rilevano i dati diffusi da Eblex, l'ente inglese che si occupa dell'esportazione e promozione di carni rosse in Europa.

«Nel 2009 l'Italia ha importato dall'Inghilterra 5.203 tonnellate di carne ovina su 94.521 tonnellate

vendute in tutto il mondo, pari al 40% circa in più rispetto all'anno precedente, per un valore di 17 milioni e mezzo circa di sterline», afferma **Jeff Martin**, responsabile Eblex in Italia. «Con questi numeri l'Italia risulta essere il quarto Paese importatore di carne d'agnello dopo Francia, Belgio e Germania».

L'English Lamb Qsm è apprezzato per le sue notevoli qualità organolettiche, specialmente la tenerezza e il gusto delicato, per le sue proprietà nutrizionali e anche perché rappresenta un'eccellente alternativa alle altre carni comunemente consumate. È disponibile per 12 mesi all'anno e si trova nei banchi di carne fresca delle principali catene della Grande distribuzione.

Riscuote inoltre molto successo nell'alta ristorazione poiché si tratta



di un prodotto molto versatile, un "alleato" per la realizzazione di ricette nuove e creative: ne è un esempio l'agnello tonnato, rivisitazione del più tradizionale vitello ideata dallo chef stellato Andrea Berton appositamente per Eblex, di cui è testimonial.

 [cod 17078](#)

FOR FUSION OF COOKING MODE AND JAPAN TECHNOLOGY

SMOKELESS ROSTER

APPROVE OF 



SHINPO®



- UV OPTICAL FLAME SENSOR
- HEAT DETECTOR
- GREASE FILTER
- AN AUTO SHUT OFF DAMPER



RISTORANTE KOME www.komefirenze.it

IMPORTER & DISTRIBUTOR:

- PANDORA ITALIANA snc Via Roma, 1 Firenze Tel. 055.268393 www.pandoraitaliana.com
- SHINPO Co, Ltd. 2-30-2, Oji, Kitaku, Tokyo, Japan. Tel. 0081.3.5959.6761 www.shinpo.co.jp

Più versi, più viaggi!
Culinaire Original
ti porta in vacanza!

Visita la sezione
dedicata a Debic
sul sito www.eledofe.it



**Tra il dire e il fare
basta versare.**

**Nuova
Ricetta**



Velocità, risparmio, gusto e qualità.

Debic firma il tuo successo con la nuova famiglia di basi per dessert.

Sponsor di:



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Quando i talenti si incontrano.

Il gelato conquista Cefalù 200mila a Sherbeth festival

di Vincenzo D'Antonio

Ardimentoso ma non velleitario, il tentativo di emulare la più titolata Taormina (Me), di essa divenendo, se così volessimo esprimerci, sorta di sorella minore. Parliamo di Cefalù (Pa). Pregevole perciò la location dello Sherbeth Festival, giunto alla sua quarta edizione in evidente ottimo stato di salute. *Sherbeth* è in lingua araba lo sciroppo dolce, da molte spezie corroborato, servito freddissimo quale benvenuto al sacro ospite. Da *sherbeth* a sorbetto ed è impressionante notare che più che l'italianizzato vocabolo, alla sorgente somigli il lemma dialettale "*subrett*". Visitatori che si contano in un paio di centinaia di migliaia. Graziosi gazebo a ospitare il meglio della gelateria artigianale italiana e, meglio diremmo, mediterranea.

Abbiamo degustato gelati fatti da gelatiere marocchino e da bella e bravissima gelateria libica. Abbiamo degustato il gelato alla carruba. Prevalenti per ovvi comfort logistici i gelatieri siciliani, ma vere punte di eccellenza le abbiamo viste provenire anche dal Piemonte, dalla Toscana, dall'Umbria e dalla Campania.

Suntuosa disfida in nome dei 150 anni dell'Unità d'Italia, tra i gelati di crema (gianduja e bunet) fatti da Alfio Tarateta, decano dei gelatieri torinesi, e i sorbetti alla frutta del celebre Antonio Cappadonia, gelatiere nella vicina Cerda (Pa). Delle presenze continentali ci piace qui ricordare la gelateria "L'arte golosa" con un ottimo gelato sostanzioso da quelli che una volta si chiamavano i frutti della credenza: noce e fichi. Pregevole interpretazione del Pistacchio di Bronte (non tostato) eseguita dalla



toscana gelateria "De' Coltelli". Lodevole presenza quella della gelateria "Antica Porta Terra", in Cefalù, con una solenne interpretazione di torroncino: di quelle che non si dimenticano! [@cod 17262](#)

La migliore specialità del Mediterraneo è siciliana, al cedro



Primo posto al sapore nostrano del "cedro" dell'Antica Gelateria Granata. Allo Sherbeth festival di Cefalù (Pa) i titolari, Giuseppe e Vincenzo, di Nicosia (En), si sono aggiudicati la vittoria del 2° concorso internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli",

dedicato a Francesco Procopio Cutò, maestro gelatiere francese di origini palermitane, che nel suo Café Le Procope a Parigi portò le sue specialità ai fiori di anice e cannella.

Il secondo posto è andato invece a Soban, di Valenza (Al), col suo "Oro de Valenza". Terza la gelateria La Delizia che ha gareggiato in concorso con "L'orzo bellunese". Sono stati in tutto 22 i maestri gelatieri partecipanti. Tanti i gusti in gara, da quelli classici, ai più esotici, ai più originali.

Si chiude così la quarta edizione di Sherbeth festival. Nel corso dei quattro giorni sono stati prodotti una media di 200 kg di gelato al giorno per ogni gelateria, un totale quindi di 6.200 kg giornalieri, 24.800 kg circa nel corso dell'intera manifestazione. [@cod 17250](#)

IL CALEPINO
Viticoltori in Valcalepio dal 1972

Azienda Vitivinicola Il Calepino Castelli Calepio
tel. 035 847178 fax 035 4425050
www.ilcalepino.it e-mail: info@ilcalepino.it

Il riso nutre il Pianeta


All'Expo 2015 i "Grandi" a confronto

Convocare un G8 del riso in occasione di Expo 2015 dedicato al tema "Nutrire il Pianeta" e affidarne la guida all'Italia: è questa la proposta del presidente dell'Ente Fiera di Isola della Scala (Vr) durante il lancio della 44ª Fiera del riso, che si tiene fino al 10 ottobre, ma che è stata anche il tema della conferenza stampa svoltasi a Milano, moderata dal giornalista Oscar Giannino e conclusa da Alberto Giorgetti, sottosegretario all'Economia e finanze. All'incontro hanno partecipato, tra gli altri, Ernesto

Artegnani, presidente del Consorzio di tutela del riso Vialone Nano Igt, e Paolo Viana dell'Ente nazionale risi.

La novità di questa edizione è la partecipazione del premio Nobel per la pace Lech Walesa, leader di Solidarnosc e già capo dello Stato polacco dal 1990 al '95, oltre all'annuale concorso del "Chicco d'oro europeo" in collaborazione con Euro-Toques Italia (concorso al quale partecipano Olanda, Italia, Finlandia, San Marino, Belgio) e agli incontri con le scuole primarie. Anche quest'anno, inoltre, si terrà il

Palio del risotto tra le contrade, giunto alla 23ª edizione, e il più antico tra i concorsi locali, "La Spiga d'oro".

Da una ricerca Nielsen risulta che 21 milioni di italiani hanno scelto un risotto al ristorante e ne hanno mangiato quasi 82mila tonnellate. L'Istituto ha stimato che il riso viene consumato fuori casa 48 volte l'anno tra saltuari, consumatori e risodipendenti. Quattro persone su cinque lo acquistano nei supermercati. L'Italia con i suoi 224mila ettari coltivati è leader in Europa. (M.F.)  [cod 17116](#)



ORO BICA-PESCA S.p.A.
Specialità Alimentari

www.orobicapesca.it

Cash & Carry Bergamo Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.611 - Domenica aperto 9.00 - 12.00
Sconto 5+3% Con acquisto e ritiro presso nostra sede.

La Pescheria dal 1965 **Lunedì e Martedì Sconto 10% sul pesce fresco**

BERGAMO
Via IV Novembre, 73
Tel. 035.25.71.32

BERGAMO
Via Bianzana, 19
Tel. 035.41.72.651

CLUSONE (BG)
Via Dante, 3
Tel. 0346.25.985


TREVIGLIO (BG)
Via Terni, 47/b
Tel. 0363.59.85.54



Riso e vino, insieme per stare bene

Che riso e vino sia un matrimonio riuscito lo ricorda la saggezza popolare e lo hanno ribadito autorevoli relatori nel corso di una giornata svoltasi alla Cascina Boraso di Vercelli, sede dell'Unità di ricerca per la risicoltura. L'atteso appuntamento si è arricchito con un convegno sulle proprietà salutistiche del riso e del vino, due prodotti bandiera del Made in Italy. L'idea è nata dalla delegazione dell'Onav di Vercelli e sono intervenuti, oltre al nutrizionista **Giorgio Calabrese**, Giuseppe Sicheri, autore di numerosi testi sul vino, e Luigi Bavaresco, direttore del Cra-Vit di Conegliano Veneto (Tv).

Proprio Calabrese ha ricordato che «dietro al gradimento di un prodotto alimentare da parte del consumatore c'è sempre un grande studio scientifico condotto dalle Università e dagli enti di ricerca. L'accoppiata tra riso e vino non è l'invenzione di un ristoratore. Chi si occupa di alimentazione sa che il binomio riso e vino crea positività alla digestione. Il riso è un alimento straordinario, grazie alle sue caratteristiche: l'elevata digeribilità; il rapporto tra le due componenti dell'amido, amilosio e amilopectina; la mancanza di glutine ed è il primo alimento che viene somministrato ai bambini dopo il latte materno».

Continua Calabrese: «Certo non è possibile somministrare il vino ai bambini perché sotto i 17 anni non è presente nel fegato il corredo enzimatico per metabolizzare l'alcol, nella vita ci sono le attese. Non bisogna demonizzare il vino, ma bere con moderazione e mai a digiuno». L'incontro di Vercelli è stato l'occasione per degustare i prodotti del territorio e i dolci preparati dall'Associazione «Donne & riso» con l'abbinamento di vini presentati dall'Onav di Vercelli. (P.G.)  cod 17199



Since 1982




Forniture Alberghiere

- Porcellane
- Vetreria
- Posateria
- Buffet
- Bar
- Pentolame

- Coltelleria
- Pasticceria
- Pizzeria
- Macchinari
- Abbigliamento
- Pulizia


Via della Traversa, 1 - 22074 Lomazzo (CO)
 Tel. +39.02.96779084 - Fax +39.02.96779079
www.cifasrl.it - e-mail: info@cifasrl.it

Tanto sale in zucca Buone mele in tavola

Ottobre, nell'immaginario collettivo, è sinonimo di autunno, di tepore casalingo e natura colorata di giallo, rosso e marrone. Anche sulla tavola arrivano i colori dell'autunno. Da un lato la zucca, dalla scorza arancione dura e rassicurante, che in realtà non ha mai incontrato molta fortuna nella nostra cucina ma che invece è molto versatile e stupisce in ricette originali. Dall'altro abbiamo le mele, regine in tavola, amate da grandi e piccini e ottime in tutte le sue straordinarie varietà. Rossa, gialla, rosa o verde, l'importante è che sia matura al punto giusto. **(G.N.)**  [cod 3800, 5499](#)



MELE AGLI AGRUMI


Ingredienti (per 4 persone): 4 mele Golden, 3 cucchiaini di zucchero di canna, 1 lime bio, 1 arancia bio, 1 bustina di zucchero vanigliato, menta, sale
Preparazione: sbucciare, tagliare e togliere il torsolo alle mele. Cospargerle a fettine con una parte dello zucchero di canna, poi irrorare con il succo di lime e il succo d'arancia mixati a un sale e zucchero di canna. Mettere la preparazione in frigo per circa 2 ore. Spolverizzare con zucchero vanigliato e servire guarnendole.  [cod 16888](#)

MELE AL VIN SANTO

Ingredienti (per 4 persone): 4 mele Golden, 40 g di uva sultanina, 0,75 dl di Vin Santo, 15 g di burro, 1 pezzetto di cannella, 1 cucchiaino di mandorle a lamelle, 30 g di zucchero di canna

Preparazione: ammollare l'uva sultanina per 20 minuti nel Vin Santo. Lavare le mele,




senza sbuciarle. Sistemarle in verticale in pirofila e riempire lo spazio del torsolo con uva sultanina, lamelle e un fiocchetto di burro. Cospargerle di zucchero di canna, spruzzarle col Vin Santo e cannella. Cuocere per 30 minuti. Servire tiepide.  [cod 16890](#)




ZUPPA DI ORZO E VERZA

Ingredienti (per 4 persone): 1 zucca da 1 kg, 250 g di orzo perlato, 1/4 di verza, 1 cipolla bianca, 1 cotenna di prosciutto crudo, 2 l di brodo vegetale, 3 cucchiaini di extravergine, sale e pepe

Preparazione: asportare la parte superiore della zucca tagliandola in due e svuotarla. Mettere in forno per 20 minuti a 180°C. Tritare la cipolla e farla stufare nell'olio, poi aggiungere la cotenna. Aggiungere la verza tagliata e 250 g di zucca. Versare l'orzo e farlo tostare col brodo. Cuocere, salare e servire calda.  [cod 16886](#)

SFORMATO ZUCCA E PROSCIUTTO

Ingredienti (per 4 persone): 1 kg di polpa di zucca, 100 g di prosciutto crudo, 5 uova, 150 g di parmigiano, cipolla, extravergine, prezzemolo, cannella, burro

Preparazione: tagliare la zucca, cuocere in forno a 160°C per un'ora. Passarla al passaverdura. In tegame far soffriggere un trito di prosciutto con cipolla e prezzemolo. Unire 20 g di burro, sciogliere e aggiungere purea. Amalgamare al composto del parmigiano, cannella, tuorli e albumi montati. Porre in stampo, infornare per 30 minuti a 200°C.  [cod 16887](#)



Le Radici del Cibo di Piera Genta

Mela, frutto senza tempo Gli italiani ne vanno matti

Dalla fiaba di Biancaneve a regina della seduzione e simbolo di trasgressione, la sua origine si perde nella notte dei tempi ed è presente nella nostra alimentazione per le sue preziose proprietà nutrizionali, già conosciute da Galeno e Ippocrate. Viene rappresentata da famosi pittori nelle nature morte e in molteplici opere sacre, illustrata nelle tavole della *Pomona italiana* di Gallesio e riprodotta nella straordinaria collezione di frutti modellati di Francesco Garnier Valletti conservata presso il Museo della frutta di Torino. Sicuramente ci ricordiamo del

quadro *L'autunno* di Arcimboldo, in cui la guancia è una mela matura.

L'Italia è il secondo produttore comunitario con oltre 67mila ettari e una produzione che supera i 2 milioni di tonnellate all'anno. Si coltiva su tutto il territorio, ma quattro sono le regioni più importanti: Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna e Piemonte. Nel meridione la troviamo in Campania: importante la Melannurca, antica cultivar, che ha ottenuto la Igp. Le altre mele a denominazione d'origine

sono, con l'Igp, la Mela Valtellina in provincia di Sondrio e la Mela Alto Adige in provincia di Bolzano e con la Dop la Mela Val di Non nella provincia di Trento. Esistono poi numerosi marchi, espressione di cooperative di frutticoltori, come quello storico della val Venosta utilizzato solo per mele di prima categoria, oggi esteso anche al Bio val Venosta; Marlene in Alto Adige che si è rafforzato grazie all'ottenimento della Igp delle mele dell'Alto Adige; Melinda che commercializza la Dop Mela val di Non; Melavi per la Mela Igp della Valtellina, Trentina e MelaPiù per la valorizzazione delle mele varietà Fuji nell'area orientale della Pianura padana.

Sapore gradevole, farmaco naturale, ricca di vitamine, di fibre con solo 45-60 calorie per 100 g, il consumo pro capite in Italia si aggira sui 20 kg annui. [cod 17055](#)



Piera Genta
Interpreta
l'agroalimentare
italiano fra tradizione
e innovazione



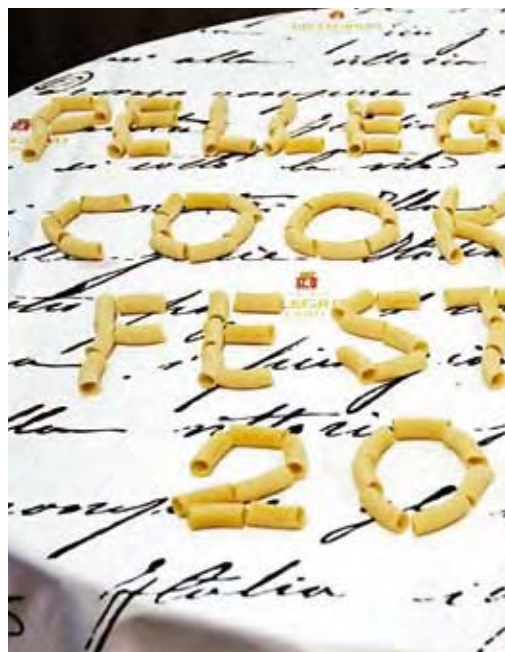
PIGHIN

AZIENDE AGRICOLE IN FRIULI

PIGHIN

COLLIO
Denominazione di Origine Controllata
RIBOLLA GIALLA
2009
*Imbottigliato da Fernando Pighin & Figli
s.r.l. - Pavia di Udine - Italia
Prodotto in Italia*

WWW.PIGHIN.COM



I Cuochi di Lombardia sbarcano a Marsala

Un successo il 7° Cooking Festival

L'Italia è unita anche a tavola. Se ci fosse stato bisogno di un'ulteriore conferma che spaghetti, caponata, pizzoccheri o Fiorentina sono simboli, anche culturali, del nostro Paese, questa è arrivata dal successo della 7ª edizione del Pellegrino Cooking Festival, che quest'anno ha voluto dedicare la sua kermesse di Marsala (Tp) proprio ai 150 anni dell'Unità d'Italia. E come non farlo puntando sull'abbinamento fra l'alta cucina e i vini di qualità e sull'integrazione di gusti e aromi solo apparentemente "lontani"? Ecco allora, fra le tante proposte presentate, una delicatissima tartare di scampi con un formaggio bergamasco, un risotto all'ossobuco con gremolata di arancio e limone di Sicilia o i ricercatissimi biscottini valtelinesi di Prosto con cioccolato bianco e fondente di Modica.

A pochi passi da dove erano sbarcati i Mille al seguito di Garibaldi, stavolta in Sicilia sono giunti otto dei più qualificati cuochi lombardi per raccogliere la sfida delle Cantine

Pellegrino, da sempre uno dei nomi simbolo dell'enologia siciliana, a testimoniare fra i fornelli il valore anche culturale dell'enogastronomia, cardine dell'immagine dell'Italia nel mondo, rafforzando così la nostra identità nazionale.

Il tutto giocando su intelligenti reinterpretazioni di ricette lombarde ricombinate con materie prime siciliane o viceversa. Un "gioco" che ha entusiasmato i fortunati commensali della due giorni svoltasi nelle "Torri" della sede

**IL MENU
DELLA
PRIMA
SERATA**

**PATATA CROCCANTE
IN SFOGLIA CON MISSOLINI
DEL LAGO DI COMO**



**TARTARE DI TONNO ROSSO
AL MELOGRANO
CON ALICI AL TARTUFO**



Stefano Radici premiato
da Benedetto Renda e Caterina Tumbarello



Mauro Angius premiato
da Maria Chiara e Massimo Bellina



storica della Pellegrino e appassionati gli stessi chef aderenti al Consorzio Cuochi di Lombardia che hanno dimostrato di essere una squadra affiatata e unita dall'obiettivo della qualità.

Con lo scopo di valorizzare la tradizione in cucina senza rinunciare all'innovazione e alle contaminazioni di altri territori, i cuochi del nord hanno dimostrato come dalle Alpi a Pantelleria esista un filo conduttore che, se basato sulla qualità delle materie e della professionalità, permette di armonizzare gusti ed abitudini a tavola solo apparentemente diversi. Sotto la guida del presidente Matteo Scibilia, gli artigiani del

cibo si sono trasformati in veri e propri artisti che hanno creato per l'occasione piatti originali a cui sono stati abbinati, sotto la supervisione del sommelier di Palazzo Chigi Alessandro Scorsone, i vini del gruppo Pellegrino. Una sorta di *fusion* nazionale che per Martino Ragusa, autore del "Nuovo Manifesto della Cucina italiana", rappresenta un valore aggiunto per la nostra enogastronomia. Obiettivi che per Scibilia, consigliere del ministero dei Beni culturali, rappresentano fra l'altro il valore aggiunto che le Cucine italiane possono assicurare al sistema Italia.

Nelle due diverse serate, che hanno visto anche la partecipazione di due

cuochi che non lavorano in Italia, si sono cimentati ai fornelli cuochi con tradizioni e professionalità diverse, ma accomunati dall'obiettivo della qualità e del rispetto del territorio.

La prima giornata, venerdì 17, si è aperta col piatto di Stefano Radici (il più giovane cuoco del gruppo) del ristorante La Sprelunga di Seveso (Mb), una Patata croccante in sfoglia con Missoltini del lago di Como su salsa al Marsala Pellegrino ([cod 17314](#)). L'abbinamento è stato con Duca di Castelmonte Dinari del Duca Grillo Igt Sicilia 2009. Mauro Angius, del ristorante Greenbis - Bissen

segue a pagina 28

**RISOTTO MANTECATO
AL GRANA PADANO CON RAGÙ DI OSSOBUCO
AL PROFUMO DI AGRUMI SICILIANI**



**GUANCIALE DI VITELLO DI TRADIZIONE
BRESCIANA ALL'OLIO DEL GARDA CASALIVA
CON VERDURE TRICOLORI**



**POLENTA CONCIA
CON RICOTTA, LATTE D'INDIA
E MANTECATO DI FICO D'INDIA**



Bobo e Chicco Cerea premiati
da Agata Pellegrino e Pietro Alagna



Matteo Scibilia premiato
da Paola Alagna e Mauro Marchello



Roberto Andreoni premiato
da Elena Bellina e Carola Alagna

continua da pagina 27

(Lussemburgo) ha preparato poi una Tartare di tonno rosso al melograno con alici al tartufo. Duca di Castelmonte Gibelè Zibibbo secco Igt Sicilia 2009 il vino di accompagnamento.

Chicco e Bobo Cerea, tre stelle Michelin del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bg), hanno preparato invece per gli ospiti un Risotto mantecato al Grana Padano con ragù di Ossobuco al profumo

di agrumi siciliani (cod 17318), servito con Duca di Castelmonte Dinari del Duca Syrah Igt Sicilia 2007. Il presidente dei Cuochi di Lombardia, Matteo Scibilia, dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb) ha invece cucinato un Guanciale di vitello di tradizione bresciana all'olio del Garda Casaliva con verdure tricolori (cod 17315) abbinato a Duca di Castelmonte Tripudium Rosso Igt Sicilia 2007.

Ha chiuso la prima serata il dolce di Roberto Andreoni, ristorante Via del Borgo, Concorezzo (Mb): Polenta concia con ricotta, latte di mandorla e mantecato di fico d'India (cod 17281) servito con del Duca di Castelmonte Le Sfere Mosto di uve Zibibbo parzialmente fermentate.

Il menu del 18 settembre si è aperto con un piatto di Gaetano Simonato, una stella Michelin, patron del ristorante Tano passami l'olio, Milano, che ha proposto una Tartare di scampi cotti in brodo di limone e zenzero con mozzarella al basilico, aspic di pomodoro dolce, patata schiacciata, olio del Garda Casaliva e caviale di aringa (cod 17327), in abbinamento a Duca di Castelmonte Gibelè Zibibbo

Gaetano Simonato premiato da Benedetto Renda e Caterina Tumbarello



Pietro Milo premiato da Laura ed Eugenio Scio



IL MENU DELLA SECONDA SERATA



TARTARE DI SCAMPI COTTI IN BRODO DI LIMONE E ZENZERO CON MOZZARELLA AL BASILICO, ASPIC DI POMODORO DOLCE, PATATA SCHIACCIATA, OLIO DEL GARDA CASALIVA E CAVIALE DI ARINGA



RIGATONI SENATORE CAPPELLI DI LATINI ORTO E PESCHERIA

secco Igt

Sicilia 2009.

È toccato

poi al piatto di Pietro Milo, ristorante Nesis di Cesano Maderno (Mb): Rigatoni Senatore Cappelli di Latini orto e pescheria (cod 17376), accompagnato ad un Duca di Castelmonte Tripudium Bianco Igt Sicilia 2009. Isamu Suzuki del ristorante Isola Smeralda di Tokyo (Giappone) ha invece presentato un Marinato di pesce spada e "Konbu" al forno, salsa di pomodoro fresco con ricotta alla siciliana servito sempre con Tripudium bianco 2009.

L'altro secondo piatto è stato affidato a Domenico Virgilio, del ristorante La Barca a Rho (Mi): Bruscitt di Milano al Marsala con polentina alle erbe e ricottina di pecora (cod 17303) abbinato a Duca di Castelmonte

Tripudium Rosso Igt Sicilia 2007. A chiudere la kermesse Paolo Manfredi, del ristorante I Valtellina a Milano, con un Cremino di cioccolato bianco con cioccolato di Modica fuso e biscottini di Prosto (cod 17380) accompagnati a Pellegrino "Nes" Passito di Pantelleria Doc 2008, anche se non pochi commensali hanno gradito consumarlo anche con il Pellegrino Marsala Rubino servito a fine cena.

Per Benedetto Renda, amministratore delegato della Pellegrino «questi artigiani della cucina hanno dimostrato che di fronte alla cucina di alta qualità tutte le differenze tra Nord e Sud si appianano. Lo scambio di ingredienti e tradizioni può dar vita a creazioni che racchiudono tutta la cultura enogastronomica del nostro Paese e che ci uniscono ancora di più». (cod 17269)



Isamu Suzuki (a destra) e Hamasaki Taisuke premiati da Carola Alagna e Massimo Bellina



Domenico Virgilio premiato da Benedetta Renda e Maria Chiara Bellina



Paolo Manfredi premiato da Agata Trapani e Pietro Alagna



MARINATO DI PESCE SPADA E "KONBU" AL FORNO, SALSA DI POMODORO FRESCO CON RICOTTA ALLA SICILIANA



BRUSCITT DI MILANO AL MARSALA CON POLENTINA ALLE ERBETTE E RICOTTINA DI PECORA



CREMINO DI CIOCCOLATO BIANCO CON CIOCCOLATO DI MODICA FUSO E BISCOTTINI DI PROSTO

I lombardi conquistano Marsala Le tradizioni **futuro** della Cucina

di Alberto Lupini

Latte di mandorla e gelato. Il solo citare questi due alimenti richiama la Sicilia, il suo sole, la sua storia millenaria e i suoi straordinari dolci. In modo magari meno aulico, ma ugualmente di sostanza, della polenta col latte di mucca ci riporta invece direttamente fra i contadini e le nebbie della Lombardia. Due mondi che solo apparentemente potrebbero sembrare distanti, ma che a tavola si possono fondere in maniera quasi magica. Ne è un esempio il dessert preparato da Roberto Andreoni, patron del Via del Borgo a Concorezzo (Mb), che a Marsala (Tp) ha giocato su questi connubi per proporre un piatto assolutamente innovativo, ma al tempo stesso in linea con tradizioni e

territorio. La polenta con ricotta di pecora siciliana con latte di mandorla e gelato al fico d'India (versione isolana dell'antica polenta e latte lombarda) ha stupito, ma non sconvolto e, soprattutto, ha saputo farsi subito capire da tutti senza alcuna mediazione o presunzione intellettuale. E come Andreoni, anche tutti gli altri 7 chef del Consorzio Cuochi di Lombardia presenti al 7° Cooking festival organizzato dalle Cantine Pellegrino hanno vinto la scommessa legata al loro sbarco in Sicilia per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia, dimostrando che a tavola l'Italia è più che unita e capace di integrare intelligentemente gusti e aspettative, materie prime e professionalità.

Stellati come i fratelli Cerea o Simonato, oppure professionisti di grande livello, i Cuochi di Lombardia guidati dal presidente Matteo Scibilia hanno fatto capire a tutti come il rispetto delle tradizioni e delle materie non sia incompatibile con l'innovazione e con la capacità di creare emozioni.

Anche quando si tratta di giocare fuori casa o valorizzare materie prime di altri territori. Senza ricorrere agli additivi, all'azoto o alla scomposizione dei cibi, i Cuochi di Lombardia in Sicilia hanno reso concreta una verità a volte dimenticata: la Cucina italiana, anzi le Cucine italiane (definizione che non è certo una concessione al federalismo oggi di moda) possono vincere qualunque

sfida solo rifacendosi semplicemente alla ricerca, alla tradizione e alle materie prime di qualità. È il caso dei piatti preparati per l'occasione, come una tartare di scampi con formaggio, un risotto all'ossobuco con gremolata di arancio e limone di Sicilia o i ricercatissimi biscottini valtellinesi di Prosto (realizzati direttamente da Paolo Manfredi a Marsala su ricetta della nonna) con del cioccolato bianco e quello fondente di Modica.

Se si può innovare ed essere apprezzati anche per questi esperimenti di "fusion" nostrana vuol dire senza ombra di dubbio che la Cucina italiana è ancora vincente e questa è la strada da seguire senza farsi condizionare da quella molecolare o dalle troppo ardite contaminazioni internazionali.

Dalla due giorni della Pellegrino a Marsala esce di fatto la conferma che la lingua della Cucina sana è internazionale e si basa sulla perfetta riconoscibilità di ciò che si mangia, senza la necessità di ricomporre in bocca ciò che qualche apprendista stregone ha scomposto in cucina, magari solo per presunzione. Le cotture tradizionali hanno ancora un senso e, soprattutto, il gusto di ciò che si mangia può essere ancora un buon metro di giudizio col quale valutare i grandi cuochi stellati così come i loro colleghi che fanno con serietà e impegno un lavoro da cui dipende anche la nostra salute.

[▶ cod 17278](#)



Molta "carne al fuoco"

Nuove sinergie per i cuochi lombardi



A più di un anno dalla fondazione, dopo la recente esperienza al Pellegrino Cooking festival di Marsala e prima della partecipazione a Hong Kong all'Italian Cuisine world summit, il Consorzio Cuochi di Lombardia si sta muovendo su direttive e percorsi ben precisi. Vediamo quali sono dalle parole del presidente Scibilia. [cod 17294](#)

“**C**ari amici e colleghi del Consorzio Cuochi di Lombardia, sono trascorsi 18 mesi dalla nostra nascita e alcuni importanti obiettivi sono stati raggiunti. Non siamo tanti, ad oggi solo 60, ma dopo la lettura di questa pagina spero che si capisca chiaramente la serietà della nostra attività associativa e che molti professionisti siano invogliati a diventare soci, partecipando alle attività promozionali di cucina e istituzionali. Dopo la positiva recente esperienza al

Pellegrino Cooking festival di Marsala e l'imminente partecipazione a Hong Kong ospiti del Gruppo virtuale cuochi italiani per il 2° Italian Cuisine world summit, il Consorzio si sta muovendo su direttive e percorsi ben precisi: da un lato sviluppando rapporti con l'agricoltura e con la Coldiretti, dall'altro in Brianza collaborando con la Camera di commercio di Monza e con l'azienda Pastificio Latini per la produzione di una pasta di Farro coltivato in Brianza.

Grazie ai soci Roberto Andreoni e Giorgio Brambilla realizzeremo, in collaborazione con alcuni agricoltori locali in Brianza, una coltivazione di prodotti agricoli dimenticati, un esempio tra tutti i vecchi gelsi, per realizzare antiche ricette.

Molto interessante anche la collaborazione con una famosa clinica in Oltrepò Pavese, specializzata in

dietetica, con l'obiettivo di aiutare lo staff a consigliare i pazienti su come cucinare e conservare il cibo a casa.

D'altro canto l'attività dei cuochi si concentrerà anche su pacojet, sottovuoto, cotture a bassa temperatura e altro ancora, strumenti e tecniche di cucina nuove, metodi che aiutano molto in cucina ma che gli stessi organi di controllo conoscono poco, per esempio l'abbattitore e le norme di surgelamento. Per non trovarsi impreparati il Consorzio sta per concludere una convenzione con lo studio Giubilesi&Associati di Massimo Giubilesi, importante tecnologo alimentare, per avere la massima assistenza su questi interessanti e inesplorati argomenti.

Il socio Paolo Manfredi, cuoco de I Valtellina di Milano, ha l'incarico di seguire i rapporti istituzionali e grazie a lui avremo il patrocinio della Provincia, dell'Expo 2015 e della Regione Lombardia.

Infine, con il socio Piero Solci stiamo per concludere un contratto con la scuola Capac di Milano, che ha rinnovato e ristrutturato le cucine avvalendosi di strumenti Electrolux e Angelo Po. Grazie a questo progetto i cuochi e i ristoratori del Consorzio saliranno in cattedra per insegnare ai futuri chef la moderna ristorazione.

Personalmente, su indicazione del ministro Sandro Bondi, sono stato inserito in una commissione presso Unioncamere di Roma, che si occupa della certificazione dei ristoranti italiani nel mondo. Per concludere, stiamo studiando la possibilità di creare una Fondazione dei Cuochi di Lombardia, strumento che ci permetterà di accedere a finanziamenti pubblici.



Matteo Scibilia
Buona Condotta di Ornago (Mi)
e presidente Cuochi di Lombardia

Ad Hong Kong per il world summit

Roberto Andreoni, Enrico Bartolini, Philippe Leveillé, Paolo Manfredi, Claudio Sadler, Gaetano Simonato, Matteo Scibilia, Andrea Tonola, sono i master chef che rappresenteranno al massimo livello Milano e la Lombardia all'Italian Cuisine world summit che si terrà ad Hong Kong dal 2 al 7 novembre. Occasione unica per l'eccellenza italiana nel mondo.

«Ad Hong Kong, che è una delle economie più dinamiche dell'intera

Asia, arriveranno alcune delle migliori espressioni della ristorazione di Milano e della Regione», afferma **Alfredo Zini**, vice presidente nazionale della Fipe. «È un'occasione imperdibile per la promozione dei prodotti di un territorio come la Lombardia che detiene il primato della produzione agricola italiana, con punte di eccellenza», dice **Matteo Scibilia**, presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia. [cod 17093](#)

Matteo Scibilia
presidente del Consorzio
Cuochi Lombardia

Sesto Concorso Internazionale

Emozioni dal Mondo

Merlot e Cabernet insieme

dal 14 al 16 Ottobre 2010

BERGAMO



con il patrocinio:



sponsor tecnici



 **Regione Lombardia**

UBI > **Banca Popolare di Bergamo**

ALBRIGI
TECNOLOGIE
180 società di prodotti di evoluzione

 **agripromo**
prodotti per l'agricoltura

 **marengosugheri** s.r.l.

 **grafiche valpolicella** s.r.l.

rastal
B. BICCHIERE, E. PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

Con il contributo del
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale



per informazioni:
ctv@valcalepio.org - www.emozionidalmondo.it

L'aceto di Giaccone

Solo da monovitigni piemontesi

di Sergio Mei

Cesare Giaccone (nella foto) di Fontanafredda (Pn), chef e produttore di aceti da monovitigni Doc pregiati del Piemonte, recentemente gratificato con il premio internazionale



Sergio Mei
Executive chef
del Four Season
di Milano, presenta
i suoi colleghi

“Eckart Witzigmann”, ha voluto portare il suo amore per questo prodotto anche nella mia cucina al Four Seasons di Milano.

L'aceto, com'è noto, è il tocco di carattere finale del piatto e realizzarlo è un'arte. Giaccone ha iniziato a produrre

aceto per sé e per la sua famiglia ma, soltanto a partire dagli anni '90, ha iniziato a lavorare per un mercato più

grande. Non dimentichiamo che l'aceto nella tradizione familiare piemontese è sempre stato un punto di forza. La botticella di aceto era (e in alcuni casi lo è tuttora) elemento immancabile in un angolo a parte della cantina di famiglia.

Ma da chi Giaccone prende i vini per i suoi aceti di monovitigno? Predilige i piccoli produttori e le piccole aziende agricole perché pensa sia giusto privilegiare i giovani e il loro entusiasmo e, soprattutto, perché dal rapporto diretto con i contadini che producono vini di qualità elevata nascono i migliori prodotti.

Quello che rende speciale il suo aceto è la delicatezza e la sobrietà che non potrebbero essere tali senza la naturalezza della materia prima, che deve essere scelta tra le sue eccellenze. Se infatti non si parte da materie prime eccellenti è ovvio che anche la qualità



finale del prodotto ne risente.

L'unica ricetta che si può consigliare al lettore è l'antica ricetta di Barbera che è facilissima da preparare. In un tegame con cottura a fuoco lento si uniscono 300 grammi di fichi neri con 150 grammi di zucchero. Non appena il prodotto sciroppa si uniscono due cl di aceto di Barbera e si fa bollire per cinque o sei minuti. Si lascia

riposare il composto che va poi servito leggermente tiepido.

Autentico fiore all'occhiello della gastronomia italiana è poi l'aceto balsamico che si produce ancora secondo procedimenti millenari tramandati da una generazione all'altra. Modena e Reggio Emilia sono le sue terre d'origine. Soprattutto con quello tradizionale che è un condimento invecchiato, ottenuto tramite frammentazione zuccherina, quindi acetica.

L'inimitabile sapore, ben equilibrato tra dolce e agro, si offre generosamente pieno, sapido e con sfumature vellutate.

[cod 17057](#)

le ricette di Sergio Mei

Pentolaccia di coniglio selvatico

INGREDIENTI: un coniglio selvatico da 1 kg, 40 g di lardo alle erbe, 100 g di funghi, 100 g di sedano verde sardo, 100 g di cipolla bianca, aglio, bacche di ginepro, pomodoro salato, 100 g di salsa di pomodoro fresco, 100 g di foglie di cavolo selvatico, sale, pepe e acqua

PREPARAZIONE: pelare il coniglio, separare la testa, le cosce, le zampe anteriori e la schiena. Conservare i fegatini, il cuore e i reni. Disarticolare le cosce e le zampe anteriori, tagliare la schiena a pezzi.

Scaldare una casseruola adagiata su un treppiede, versarvi il lardo e farlo sciogliere, unire il coniglio e farlo rosolare. Aggiungere i funghi, il sedano, la cipolla, l'aglio, le bacche di ginepro e il pomodoro salato. Coprire e cuocere. A metà cottura con l'acqua aggiungere la salsa di pomodoro, i fegatini, le foglie di cavolo crude tagliate a pezzetti.

A cottura ultimata, circa due ore, aggiungere i pomodori ramati freschi a cubetti e gli aghi di rosmarino.





Capac di Milano all'avanguardia Nuovi strumenti

Il Capac, la scuola leader sul mercato milanese per il settore dei pubblici esercizi, in modo particolare per la scuola di cucina, che nell'anno appena iniziato ha oltre 600 allievi, è veramente rinata. Fondata 45 anni fa dall'Unione del commercio di Milano, in questi anni ha formato oltre 60mila allievi. Si può dire che è rinata dalle fondamenta, perché il direttore Stefano Salina ha proprio iniziato dalle cucine del piano interrato e dalle cucine del 1° piano un profondo rinnovamento. Circa 1.000 mq di superficie che sono stati rivoltati come un calzino, gli ambienti sono stati suddivisi per aree di competenza e di studio. Il colore dei pavimenti indica la materia di studio.

Finalmente una scuola con gli strumenti all'avanguardia, strumenti che permetteranno ai docenti di poter insegnare sapendo che la tecnologia a disposizione è avanti rispetto al mercato esterno della ristorazione. Così quando gli allievi faranno stage o andranno a lavorare nei ristoranti di Lombardia non avranno il timore di dire "non sappiamo come funziona l'abbattitore o il forno con il "touch screen". Sì, perché il presidente del Capac Simonpaolo Buongiardino e il direttore (preside) Stefano Salina hanno fatto le cose in grande, lavorando a pieno ritmo dalla chiusura dell'anno scorso per riuscire all'apertura del nuovo ad essere pronti, consapevoli che solo una scuola moderna può formare bravi cuochi, barman, pizzaioli, panettieri, gelatai, pasticceri. [cod 17335](#)

Brodetto raffinato

Quello di Deidda vince il Festival La giuria popolare premia il Lazio

Il Miglior brodetto d'Italia 2010 porta la firma del cuoco 28enne **Stefano Deidda** (a destra nella foto, insieme all'aiuto cuoco) del Ristorante Dal Corsaro di Cagliari, che si è aggiudicato il titolo di vincitore assoluto dell'ottava edizione del Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce.

Il piatto del giovane Deidda (nella foto sotto), un raffinato brodetto aromatizzato con menta, finocchietto e maggiorana guarnito con un'originalissima pralina di scampo, è stato impeccabile sia nel gusto che nella presentazione. Il premio speciale, che va allo chef più votato dalla giuria popolare, è stato invece assegnato a Gianfranco Pascucci del ristorante Pascucci Al Porticciolo di Fiumicino (Rm).

L'ottava edizione ha visto così trionfare i due chef che si sono sfidati tra loro nel penultimo turno del concorso. Otto le delegazioni in gara, che hanno rappresentato le diverse



tradizioni delle regioni marinare di appartenenza, comprese le due vincitrici (Sardegna e Lazio).

Visibilmente soddisfatto, il giovane Deidda ha spiegato così il successo del piatto presentato: «Tutte le cotture dei pesci sono state diversificate per calibrare il gusto. Ho voluto dare un tocco di originalità e arricchire il piatto con un elemento della mia terra, aggiungendo al brodetto una pralina di scampo».

[cod 17154](#)



"OLLA PODRIDA", LE RICETTE

DI TONINO DEMARTIS - Tonino Demartis, chef-patron del ristorante La Speranza di Alghero (Ss), ha messo a punto 200 ricette della vita quotidiana della sua città nel volume *Olla podrida*, edizioni Del Sole. **(M.A.)** [cod 16835](#)

DOLCE ALLA NOCCIOLA, IL TOP

È DI CORTEMILIA - Il gelato alle nocciole del Piemonte Igp della Gelateria nazionale di Cortemilia (Cn) ha vinto il premio assoluto del concorso nazionale "Il migliore dolce alla nocciola

d'Italia" riservato ai professionisti del dolce. A Loison di Costabissara (Vi) il premio speciale della giuria per la pasticceria. [cod 16969](#)

BARBARA LUCCHI INVENTA

LA PIADINA AL SANGIOVESE - Dopo tanti tentativi di calibrare gli ingredienti, Barbara Lucchi del ristorante enoteca La Vecia Cantena d'La Prè di Predappio (Fc) ha creato un'unione totale tra i prodotti più caratteristici della Romagna: piadina e Sangiovese. La "Piavina" è buonissima. **(R.B.)** [cod 17243](#)

Bloody Mary, la storia

Origini e varianti del cocktail leggendario



Bloody Mary

Ricetta originale di Ferdinand Petiot

Ingredienti: 6 cl di vodka, 6 cl di succo di pomodoro, 4 prese di sale, 2 prese di pepe nero, 2 prese di pepe di cayenna, uno strato nel fondo del tumbler di Worcester sauce, spruzzata di succo di limone, ghiaccio tritato

Preparazione: agitare il tutto nello shaker e servire nel tumbler senza ghiaccio

Ricetta Iba revisionata nel 2004

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl succo di limone fresco, 9 cl succo di pomodoro, sale di sedano, pepe, gocce di tabasco, Worcester sauce

Preparazione: preparato nel tumbler alto con ghiaccio, servito con gambo di sedano e fettina di limone facoltativa

Ricetta originale del Ceaser

Ingredienti: 15 cl di clamato juice (pomodoro e brodo di vongole), 4,5 cl di vodka, 2 spruzzi di tabasco, 2 spruzzi di Worcester sauce, sale di sedano, pepe macinato fresco, succo di lime, gambo di sedano

di Carmine Lamorte

Il cocktail Bloody Mary è considerato un aperitivo, e una certezza c'è l'ha. Fu reso famoso e celebre da un barman, la cui carriera partì da Parigi presso il "New York Bar" divenuto poi "Harry's Bar" nei ruggenti anni '20. Il suo nome era Fernand Petiot (Pete) nato a Parigi il 18 febbraio del 1900. Una cosa non è però certa: su chi veramente abbia avuto l'idea di inventarlo. Una prima storia stabilisce il 1920/1921 come

anno di nascita di questo drink da parte di Petiot presso il "New York Bar" di Parigi, frequentatissimo da americani: quindi l'idea potrebbe essere stata data da qualche cliente americano. Pare che la ricetta prevedesse solo succo di pomodoro e vodka, a detta dello stesso Petiot... ma nel 1920 non era stato ancora prodotto il succo di pomodoro in lattina, che farà la sua comparsa tra il 1926 e il 1928, e nel 1928 Petiot emigrò in Usa. Al riguardo esistono altre leggende, miste a storie,

alcune documentate, come un'intervista rilasciata dallo stesso Petiot nel 1964.

Purtroppo alcune date non coincidono.

Una versione del 1939 vuole la sua

invenzione da parte dell'attore George Jessel, a Palm Beach, (una altra storia dice che fu invece l'attore Roy Barton a idearlo negli anni 30): pare che il drink abbia preso il nome di B. Mary, perché i primi due clienti a cui venne preparato erano di Chicago. Essi dissero che esisteva un bar a Chicago chiamato Bloody Bucket e a lavorarvi vi era una cameriera chiamata Mary, e da tutti soprannominata "Bloody Mary", a cui fu dedicato il drink.

"Red Snapper", invece, fu il nome che si cercò di dare al Bloody Mary, presso il "St. Regis Hotel", ma senza successo (Petiot, arrivò al St. Regis nel 1933) dove pare il gin avesse avuto per un breve periodo il sopravvento sulla vodka, perché non ancora reperibile nel mercato americano. Ma tornò comunque ad essere chiamato Bloody Mary quando la vodka fece la sua comparsa, e il successo fu mondiale. [cod 16897](#)



Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

Variazioni sul tema: come reinterpretare un classico

A quanto pare, come già citato sopra, la ricetta originale del Bloody Mary prevedeva metà vodka e metà succo di pomodoro con una buona aggiunta di spezie. Importantissimo l'utilizzo perfetto di queste ultime in quanto determinano il vero gusto genuino del cocktail.

Oggi si è addirittura arrivati ad aromatizzarlo con salsa di rafano. Vediamo quindi delle simpatiche e originali varianti.

Wasabi Bloody Mary

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl di succo di limone, 9 cl di succo di pomodoro, un pomodorino ciliegino e wasabi q.b.

Preparazione: pestare il tutto e mescolare. Decorare con sale di sedano, pepe, tabasco, Worcestershire

Basil Bloody Mary

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl di succo di limone, 9 cl di succo di pomodoro, un pomodorino ciliegina, 8 foglie di basilico

Preparazione: pestare il tutto e

mescolare. Decorare con sale di sedano, pepe, tabasco, Worcestershire

Celery Bloody Mary

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl di succo di limone, 9,0 cl di succo di pomodoro, un pomodoro ciliegino e succo di sedano bianco centrifugato

Preparazione: pestare il tutto e mescolare. Decorare con sale di sedano, pepe, tabasco, Worcestershire

Truffle Bloody Mary

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl di succo di limone, 9,0 cl di succo di pomodoro, un pomodoro ciliegina e succo tartufo nero

Preparazione: pestare il tutto e mescolare. Decorare con sale di sedano, pepe, tabasco, Worcestershire

Cucumber Bloody Mary

Ingredienti: 4,5 cl di vodka, 1,5 cl di succo di limone, 9,0 cl di succo di pomodoro, un pomodorino ciliegina e succo di cetriolo centrifugato senza buccia

Preparazione: pestare il tutto e mescolare. Decorare con sale di sedano, pepe, tabasco, Worcestershire

Bere consapevole A Colors & emotions vince il drink "Kiri"



foto Alessandro Boscolo Agostini

Il team composto da **Chiara Barison** (nella foto, a destra) dell'Ippisar Alberini di Treviso, **Jessica Tarabotti** (nella foto, a sinistra) del nuovo Liceo artistico di Venezia-Mestre e **Gianni Rebecca** (nella foto, a sinistra), barman vice fiduciario di Padova dell'Aibes, ha vinto il concorso "Colors & emotions", il circuito


del cocktail consapevole. Il cocktail vincente è il "Kiri", realizzato con grappa al cioccolato, Galliano, sciroppo di zucchero e panna aromatizzata alla cannella. Un raffinato mix di sapori italiani e profumi esotici.

La formula del concorso è stata assolutamente inedita. Ogni team in gara era composto da uno studente delle scuole alberghiere che ha preparato un cocktail a bassa gradazione alcolica, uno studente del liceo artistico che ha illustrato il drink e un tutor scelto fra i barman Aibes che ha supportato e assistito gli studenti nella fase di preparazione.

L'educazione al bere consapevole è da tempo la mission di Aibes Venezia e in particolare del fiduciario **Roberto Pellegrini** (nella foto, a destra) che ha ideato il Circuito del cocktail consapevole, una serie di eventi che si sono tenuti negli anni in numerose località, di cui Colors & Emotions è solo una tappa. (M.F.)  [cod 17240](#)

Giovani barman in sfida a Perugia

A Perugia in occasione dello svolgimento della 4ª edizione di "Acquavite Italia", Mostra mercato nazionale del distillato (28-30 gennaio 2011), si svolgerà il Campionato italiano barman - categoria under 21. La competizione, organizzata dalla "Eventi Dop sas" di Perugia, è rivolta a tutti gli studenti delle scuole alberghiere d'Italia che frequentano le classi monoennio sala bar, IV e V ristorazione, di età compresa tra i 16 e i 21 anni, ed è indirizzata a valorizzare la grappa stimolando la fantasia professionale dei giovani alunni, inserendola tra gli elementi base della composizione di cocktail.

I giovani interessati dovranno presentare due ricette innovative e inedite. La prima per uno sparkling cocktail a base spumante, con un contenuto di 15 cl di cui 10 cl di spumante, valida per la prova della semifinale, che abbia alcune caratteristiche. Mentre per la finale prepareranno un after dinner digestivo a base alcolica, con un contenuto di 15 cl di grappa.  [cod 17252](#)

CRUASÉ

LA GENESIA

CRUASÉ

IL GIOIELLO DELL'OLTREPÒ

CRUASÉ DOCG

Oltrepò Pavese Pinot Nero 100%.

TORREVILLA®

propone **CRUASÉ**,
come spumante classico
di grande tipicità,
qualità ed immagine,
nella sua prestigiosa linea

LA GENESIA®

CODEVILLA (PV) - Via Villa, 2 - Tel. 0383 373001
TORRAZZA COSTE (PV) - Via Emilia, 4 - Tel. 0383 77520 / 0383 77003
www.torrevilla.it



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Inizia la tua carriera con noi verso un mondo di opportunità

La Cucina Italiana cresce nel Mondo insieme ad ALMA
ed alla sua rete internazionale di Scuole Partner:

Messico, U.S.A., Giappone, Corea, Cina, Brasile, Canada, Turchia, Australia.



"L'esempio è la più alta forma di insegnamento" Gualtiero Marchesi

Scegli il corso più adatto alle tue esigenze:

- **Corso Superiore di Cucina Italiana**
 - **Corso Superiore di Pasticceria**
 - **Corso di Tecniche di Base**
- **Corso Superiore di Sommellerie.**

Per informazioni: ALMA - Tel. 0521.525211

E-mail: infoalma@scuolacucina.it - www.alma.scuolacucina.it

Gli Sponsor di Alma



Barilla
The Italian Food Company Since 1877



PIAZZA

PreGel
dal 1967



Electrolux



Arriva l'amico Onav

Dopo la sfida cinese è ora di **cambiamenti**

di Salvatore Longo

Quando i dirigenti dell'Onav sono atterrati in Italia tornando dalla Cina sprizzavano soddisfazione, legittimamente perché erano stati protagonisti di un evento storico: aver



effettuato con successo il primo corso per assaggiatori al di fuori dei confini nazionali portando in un Paese così lontano e diverso per tradizioni la cultura enologica italiana e ponendo le basi per sviluppare una categoria di esperti culturalmente legati al nostro Paese e ai nostri vini. Questo primo corso, cui ne seguiranno altri in città come Shanghai o Canton, ha laureato 19 assaggiatori.

Accanto a mercati emergenti come la Cina e il Giappone, i Paesi in cui l'Onav si propone di costituire delegazioni sono Inghilterra e Svizzera. L'impegno all'estero non frena quello di ampliare la presenza in Italia, sviluppando l'attività nelle regioni dove l'Associazione è già attiva, avviando la costituzione di delegazioni nelle aree in cui è tuttora assente e ampliandosi a nuove categorie di soci. Per le

nuove delegazioni il recente Consiglio nazionale ha incaricato Intini di identificare possibilità e interlocutori adatti. Per quanto concerne le nuove categorie di soci, settembre è stato un mese fondamentale: in un'Assemblea si sono approvate alcune importanti modifiche statutarie, prima tra tutte la costituzione presso ogni delegazione della figura del *socio young* con notevoli privilegi tra cui una quota favorevole all'atto dell'iscrizione.

È previsto un responsabile *young* e sarà istituita una rappresentanza nel Consiglio nazionale. Altra innovazione sarà la creazione di una nuova tipologia di socio che si affiancherà a quello tradizionale: si tratta dell'*amico Onav*. Altra novità sono i Corsi di secondo livello previste per la primavera.

[cod 16397](#)

Premio **Gourmet Club**

In gara ricette e abbinamenti

Nel suo costante impegno per promuovere la ristorazione di qualità, entra nel vivo la prima edizione del concorso "Gourmet Club" rivolto agli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione lanciato da Norda Ipsar di San Pellegrino Terme (Bg) e "Italia a Tavola". Il concorso, oltre a coinvolgere gli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione commerciali e turistici del territorio nazionale, viene esteso anche ad alcuni istituti con sede in Francia, Svizzera, Austria e Slovenia.

I temi scelti sono due: creare una ricetta originale di primo piatto utilizzando uno dei formaggi facenti parte dei Presidi Slow Food o Dop italiani e realizzare una presentazione specifica per la "Carta delle acque"; tale presentazione è finalizzata a valorizzare la presenza e la proposizione delle acque minerali

in sala, tema di grande attualità nell'ambito della ristorazione, spiegando al potenziale cliente i valori e il significato dell'abbinamento acqua-cibo. Il concorso si rivolge agli studenti che frequentano il III, IV, V anno. Gli istituti che vogliono partecipare devono mandare entro il 28 febbraio 2011 gli elaborati di due alunni meritevoli con una descrizione della ricetta con indicazione precisa degli ingredienti e l'abbinamento del vino più idoneo, questo per la sezione cucina. Per la sezione sala e ricevimento una breve relazione scritta che chiarisca e illustri la proposta relativa alla presentazione della carta delle acque.

La giuria si riunirà entro il mese di marzo del 2011 per giudicare gli elaborati e invitare i candidati selezionati alla fase finale del concorso che si terrà presso la Ipsar di San Pellegrino Terme. Sono previsti



premi (buoni acquisto per strumenti professionali e trofei) sia per gli studenti sia per le scuole presentanti.

La prima edizione del premio nazionale "Gourmet Club", per l'originalità della formula e dei temi proposti, sottolinea come Norda, azienda che detiene il terzo posto in Italia nel settore acque minerali nel canale Horeca e il primo in alcune regioni del centro-nord, desideri promuovere la cultura della qualità già a partire delle nuove generazioni che si accingono ad entrare nel mondo professionale della ristorazione.

[cod 17336](#)

Certificazioni di prodotto?

Ci sono i Sistemi di gestione

di Massimo Giubilesi

La certificazione volontaria dei prodotti nel settore alimentare rappresenta per molte aziende uno strumento valido per soddisfare le necessità di un mercato che richiede prodotti genuini e di qualità. I consumatori oggi dimostrano una maggiore sensibilità verso la sicurezza alimentare e l'impatto ambientale e ricercano garanzie e assicurazioni, che si concretizzano con un aumento dei controlli da parte di terzi nelle aziende e lungo tutte le fasi della filiera alimentare.



Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare
ci aggiorna sulle norme
di maggior attualità
per la gestione

Si riscontra un'elevata propensione all'acquisto di prodotti con un valore di qualità, generato non solo dai metodi di produzione e dagli ingredienti, ma in primis dall'assenza di additivi e allergeni, dall'origine geografica, dall'impatto ambientale e sociale, dall'identificazione del singolo

produttore. Per far fronte a queste esigenze è consigliabile per ogni azienda attuare un Sistema di gestione, finalizzato a mettere in atto percorsi di sviluppo e a migliorare la propria organizzazione.

Iter di certificazione e vantaggi

L'iter che porta un'azienda a ottenere la certificazione di un prodotto prevede alcuni passaggi, quali: l'analisi dell'organizzazione aziendale; la definizione di un piano strategico-operativo per l'introduzione di un sistema di gestione; l'informazione e la formazione per la direzione e per il personale direttivo; la realizzazione di un documento tecnico di riferimento con i requisiti dei prodotti oggetto di certificazione; la stesura di procedure e verifiche che l'azienda intende effettuare, affinché i requisiti siano soddisfatti e durino nel tempo; lo svolgimento di audit sul campo da parte dell'ente di certificazione per verificare il sistema e il prodotto con campionamenti e analisi, valutando la conformità ai requisiti oggetto di certificazione; la valutazione dei

riscontri raccolti in sede di audit per la valutazione finale di conformità e quindi per il rilascio del certificato; le sorveglianze periodiche post-certificazione.

Nel caso si riscontrino lievi difformità che non pregiudichino l'integrità del sistema, è possibile proporsi per la certificazione a fronte della comunicazione da parte dell'azienda delle azioni che intende adottare immediatamente per correggere le non conformità. Le azioni saranno poi oggetto di verifica approfondita alla successiva ispezione per il mantenimento della certificazione. Se l'esito è negativo le non conformità riscontrate saranno segnalate all'azienda per le opportune azioni correttive e verrà concordata una successiva visita di valutazione. I sistemi certificati vengono costantemente sottoposti a verifiche periodiche: la prima entro 6-9 mesi e le successive con cadenza annuale.

Sistema di gestione di qualità

La Iso 9001:2008 è il principale riferimento per la valutazione

e la certificazione di conformità dei Sistemi di gestione per la qualità. Per raggiungere questo obiettivo è fondamentale il contributo di tutti i reparti aziendali ed è necessaria l'azione della direzione nel definire una politica aziendale per la qualità e nella sensibilizzazione del personale sull'importanza di questo modo di operare. È applicabile a qualsiasi organizzazione che desidera migliorare il proprio modo di operare e la propria gestione. Il ritorno dell'investimento si registra nelle aziende che applicano la norma in tutta l'organizzazione.

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

La Iso 22000:2005 è una norma volontaria sulla sicurezza alimentare dei prodotti e dei processi e si pone come obiettivo la gestione della filiera alimentare, delle informazioni e dei controlli lungo tutta la catena di fornitura, stimolando soprattutto i punti della filiera che possono generare maggiori criticità igienico-sanitarie. Così le aziende possono standardizzare i processi fornendo gli strumenti per analizzare e gestire qualsiasi tipologia di rischio, attraverso l'individuazione delle criticità, la valutazione dei pericoli e la verifica delle misure utili a prevenire, eliminare o ridurre i rischi.

Sistema di gestione ambientale

La Iso 14001:2004 è uno strumento organizzativo di gestione dell'impatto delle attività aziendali sull'ambiente ed è un elemento strategico funzionale atto al miglioramento della propria immagine e dei rapporti con le Autorità di controllo. Tale certificazione dimostra che l'organizzazione ha un Sistema di gestione in grado di tenere sotto

controllo gli impatti ambientali delle proprie attività e processi e che ricerca il miglioramento in modo coerente e sostenibile. Questa norma consente di svolgere la propria attività secondo gli obiettivi ambientali, individuando gli strumenti necessari per raggiungerli, identificare e prevedere i rischi ambientali e prevenire e controllare i loro effetti, avviare un processo di miglioramento continuo delle performance ambientali, accrescere il valore dell'azienda nei confronti della comunità e del mercato, razionalizzare i costi di gestione per la politica ambientale.

Sistema di sicurezza sul lavoro

L'Ohasas 18001:2007 è una certificazione che aiuta le aziende a formulare obiettivi e politiche a favore della sicurezza e della salute dei lavoratori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia e in base ai pericoli e ai rischi potenzialmente presenti sui luoghi di lavoro.

Questa certificazione contribuisce a migliorare i risultati aziendali in materia di sicurezza attraverso l'analisi delle dinamiche e dei processi aziendali, la definizione di una politica per la sicurezza con obiettivi misurabili e l'individuazione di nuovi modelli di comportamento. Tale procedura è in linea con quanto richiesto dal Testo unico 81/08 che impone alle aziende una costante valutazione dei rischi, al fine di individuare i pericoli per i lavoratori che derivano dalle lavorazioni inerenti il ciclo produttivo. L'adozione di un Sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro permette inoltre alle aziende di ottenere significative riduzioni sul premio assicurativo Inail.


I VANTAGGI DI UN SISTEMA DI GESTIONE PER QUALITÀ, SICUREZZA, AMBIENTE

- Razionalizzazione e ottimizzazione dei processi aziendali utilizzando al meglio le risorse disponibili e riducendo gli sprechi
- Aumento della soddisfazione dei propri clienti, corrispondendo alle loro aspettative e migliorando la qualità dei prodotti realizzati e dei servizi erogati
- Maggior coinvolgimento e motivazione del proprio personale
- Monitoraggio, analisi e valutazione costante e oggettiva dei processi aziendali

Certificare il Sistema di gestione è sempre più un requisito contrattuale per dimostrare ai clienti, ai partner, agli utenti, alle istituzioni e a tutta la comunità, l'impegno dell'azienda nel soddisfare la domanda di qualità totale.

Standard tecnici Brc e Ifs

Gli standard tecnici Brc (British retail consortium, 2005) - dal 2008 è entrata in vigore la versione 5 chiamata Gsfs (Global standard for food safety) - e Ifs (International food standard, 2007) garantiscono coerenza e trasparenza nei processi di controllo lungo tutta la filiera produttiva alimentare. Per volontà dei retailer, sono gestiti sotto accreditamento di prodotto e, dunque, oltre che alla gestione del sistema, riservano particolare attenzione al prodotto. Si adattano a qualsiasi realtà produttiva senza vincoli di prodotto o paese in cui avviene la lavorazione. Favoriscono l'accesso a nuovi mercati e rappresentano un ottimo strumento commerciale in quanto richiesti dalle Gd/Gdo europee.

Tali standard danno la possibilità di uniformarsi a standard univoci di riferimento e ridurre il numero di audit ricevuti da parte della Gd/Gdo, sfruttando le sinergie esistenti con altri schemi di certificazione e integrandone i requisiti.  **cod 16901**

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

 **Giubilesi & Associati**
YOUR PARTNER IN HEALTH & FOOD SERVICE MANAGEMENT
Tel 02 39313088 - Fax 02 39314240
www.giubilesiassociati.com



Alambicco d'oro 2010

Quaranta le eccellenze premiate



Sulphur 1866 Grappa monovitigno di Greco di Tufo Docg

ALAMBICCO D'ORO

Materia prima: vinacce di Greco di Tufo Docg
Distillazione: in alambicchi di rame con metodo discontinuo. Grappa bianca e di colore cristallino

Gradazione alcolica: 41% vol.

Valutazione olfattiva: complessa con sentori di zolfo, caratteristica tipica del vitigno

Valutazione gustativa: morbida e armonica

Sentori particolari: di fieno fresco

Vinacerie di Tufo srl

piazza Umberto I 1/A, 83010 Tufo (Av)
Tel 0825 998042 - Fax 0825 600138
www.vinacerieditufo.it

di Luca Sighel

Sono 40, otto in meno rispetto allo scorso anno, le grappe che hanno ottenuto per il 2010 il riconoscimento dell'Alambicco d'oro. Il concorso si è tenuto anche quest'anno ad Asti e ha visto la partecipazione di 30 aziende e la presentazione di 101 prodotti. Seguendo i rigorosi criteri di selezione adottati dall'Anag, le grappe partecipanti sono state classificate nelle categorie previste dal bando di concorso. Gli assaggi si sono

tenuti ad Asti, alle fasi di valutazione hanno partecipato 49 assaggiatori Anag provenienti da varie regioni d'Italia.

Ogni grappa partecipante al concorso è stata degustata da almeno 7 assaggiatori pertanto ogni campione è stato assaggiato almeno 7 volte. Ai fini dell'accertamento dell'attendibilità dell'assaggiatore in ogni serie di assaggi sono stati inseriti dei campioni replicati. Tutti i giudici sono stati codificati mediante l'attribuzione di lettere dell'alfabeto e sono stati raggruppati in commissioni composte da 7 giudici ciascuna, avendo cura di creare commissioni il più possibile eterogenee. Per tutte le commissioni sono state predisposte 3 tornate di assaggio di 6 o 7 grappe ciascuna.

I campioni sono stati serviti in forma anonima secondo uno schema di distribuzione a conoscenza del solo responsabile della miscela dei campioni. Il responsabile della elaborazione dei dati ha successivamente avuto a disposizione l'intera decodifica.

I parametri di giudizio ai quali sono state sottoposte le grappe sono stati i classici relativi ai giudizi visivi, olfattivi e gusto-olfattivi. La scheda utilizzata è stata quella ufficiale dell'Anag in uso dal 2007 strutturata in modo tale che l'assaggiatore sia obbligato ad esprimere, per ogni parametro

Grappa Mémora 1950

Riserva del Fondatore

ALAMBICCO D'ORO

Materia prima: accurata selezione di vinacce trentine

Distillazione: a vapore con il tradizionale impianto discontinuo

Invecchiamento: 36 mesi in piccole botti selezionate sia per la tipologia che per il tenore delle tostature

Gradazione alcolica: 43% vol.

Valutazione olfattiva: profumata e intensa, di frutta secca, vaniglia, miele,

con note di liquirizia, caffè e tabacco

Valutazione gustativa: secca e ricca, fne ed elegante, strutturata, con note sapide molto persistenti

Distilleria Pezzi

piazza S. Barbara 5, 38010 Campodenno (Tn)
Tel 0461 655100 - Fax 0461 645312
www.distilleriapezzi.it



Luigi Bonollo

Grappa Riserva

ALAMBICCO D'ORO

Materia prima: vinacce di vari vitigni

Distillazione: in corrente di vapore con alambicco continuo

Invecchiamento: in legno di rovere di Slovenia per almeno 18 mesi

Gradazione alcolica: 50% vol.

Valutazione olfattiva: afascina il punto iniziale di alcolicità seguito dall'armonia di profumi floreali e fruttati contornati da piacevoli sentori di vaniglia e legno

Valutazione gustativa: impatto deciso con una prevalenza alla parte alcolica

Sentori particolari: bouquet elegante, percepito nella fase olfattiva, è ribadito anche all'esame retroolfattivo; termina con una nota soffusa di miele

Distillerie Bonollo Spa

via Mosca, 5 41043 Formigine (Mo)
Tel 059 578701 - Fax 059 571196
www.bonollo.com

Ben 38 i distillati premiati all'Alambicco del Garda 2010

Sono ben 38 i distillati che hanno ricevuto il premio Alambicco del Garda in occasione della 15ª edizione del concorso indetto dall'Anag, iniziativa che si iscrive nella 34ª Fiera di Puegnago del Garda (Bs). Al concorso hanno preso parte 92 grappe, presentate da 28

Nerello Mascalese Grappa di monovitigno

ALAMBICCO D'ORO

Materia prima: vinacce di Nerello Mascalese

Distillazione: discolazione in rame, distillazione in continuo

Gradazione alcolica: 40% vol.

Valutazione olfattiva: di grande freschezza, prevalgono le note fruttate di mela, albicocca e di agrumi.

Nel finale emergono note floreali

Valutazione

gustativa: equilibrata, di buona armonia, piacevolmente morbida, presenta un elegante ed avvolgente bouquet

Sentori particolari: fresco di agrumi con una punta di buccia d'arancia, lascia in bocca un aroma pulito e di notevole persistenza


Distilleria f.lli Russo snc

via Duccio Galimberti 70, 95010
Santa Venerina (Ct)
Tel 095 953321 - Fax 095 953511
www.russo.it



di valutazione e in funzione di quel descrittore, esclusivamente giudizi qualitativi, svincolato da giudizi numerici.

I punteggi ottenuti sono stati analizzati valutando per ciascun parametro sia la media ponderata dei giudizi sia il valore mediano del punteggio assegnato dagli assaggiatori. I giudizi di ogni campione sono stati elaborati mediante il metodo di calcolo messo a punto dall'Anag valutando anche che ciascun campione avesse almeno il 90% di convergenza del giudizio. A fianco riportiamo l'elenco completo delle grappe e acquaviti premiate (in ordine alfabetico in base al nome dell'azienda), suddivise per categorie di appartenenza.

 **cod 17320**

aziende. L'esame organolettico dei prodotti è avvenuto ad opera di 28 assaggiatori provenienti da Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige. Ogni grappa è stata assaggiata da almeno 7 assaggiatori. I punteggi ottenuti sono stati analizzati valutando per ciascun parametro sia la media ponderata dei giudizi sia il valore mediano del punteggio assegnato. I giudizi sono stati elaborati mediante il metodo di calcolo messo a punto dall'Anag valutando anche che ogni campione avesse almeno il 90% di convergenza del giudizio. I punteggi assegnanti sono stati ricompresi fra un

I PREMIATI PER CATEGORIE

Azienda	Grappa
GRAPPE GIOVANI	
Distilleria Beccaris Elio	Grappa di Pelaverga
Distilleria F.lli Russo snc	Grappa Nerello Mascalese
Distilleria G. Bertagnolli srl	Grappino Bianco Lt.1
Faled Distillerie srl	Spiritoverdiano Grappa di Gutturmo
Giuseppe Bianchi Distillati srl	Grappa di Nero D'Avola
San Tommaso srl Distilleria	Grappa Dolcetto
St.Roch srl	Grappa di Cornalin Levi
St.Roch srl	Grappa di Fumin Levi
Vinaccerie di Tufo srl	Sulphur 1866
GRAPPE GIOVANI AROMATICHE	
Distilleria Magnoberta sas	Grappa Morbida
Distilleria Pezzi snc	Grappa Trentina di Traminer
L. Psenner GmbH-srl	Grappa Gewurztraminer
Villa Laviosa sas	Moscato
GRAPPE INVECCHIATE	
Antica Distilleria D. Sibona Spa	Grappa di Barolo
Antica Distilleria D. Sibona Spa	Grappa Invecchiata in Botti di Porto
Distilleria f.lli Revel Chion srl	Grappa di Erbaluce di Caluso Passito
Distilleria G. Bertagnolli srl	Koralis Invecchiata 24 Mesi
Distilleria Pezzi snc	Memora 1950
Distilleria Zanin srl	Grappa Stravecchia Cavallina Bianca
Distillerie Bonollo Spa	Grappa Riserva 100° Anniversario Consenso
Distillerie Bonollo Spa	Grappa Riserva Luigi Bonollo
Distillerie Peroni Maddalena	Chardonnay Millesimata 99 invecchiata 5 Anni
Distillerie Peroni Maddalena	Grappa Lugana Invecchiata
Faled Distillerie srl	Spiritoverdiano Grappa Lunga Attesa
Giori Distillati Trentini	19.46 Gran Riserva del Fondatore
Mazzetti d'Altavilla srl	Nebbiolo da Barbaresco
Mazzetti d'Altavilla srl	Riserva 18.46
Segnana F.lli Lunelli Spa	Segnana Solera Selezione
Villa De Varda srl	Grappa Müller Thurgau Riserva
Villa De Varda srl	Grappa Pinot Nero Riserva
GRAPPE INVECCHIATE AROMATICHE	
Distilleria Gualco snc	Grappa Rubinia 2003
Villa De Varda srl	Più Grappa Riserva Barricata
GRAPPE AFFINATE IN LEGNO	
Distilleria Zanin srl	Grappa di Amarone Barricata
Distillerie Camel - Bepi Tosolini	Grappa Barricata Frassino I Legni
L. Psenner GmbH-srl	Grappa Alto Adige Barrique
ACQUAVITI D'UVA GIOVANI AROMATICHE	
Antica Distilleria D. Sibona Spa	Acquavite Uva di Langa
Cantina Storica di Montù Beccaria srl	Acquavite di Uva Malvasia
GRAPPE AROMATIZZATE	
Distilleria Gualco snc	Articioc Grappa al Carciofo Violetto d'Albenga
Distillerie Franciacorta Spa	Grappa Borgo Antico San Vitale alla Liguirizia
Grapperia Artigianale Ali	Lietaevitae Grappa Liguirizia e Cannella

minimo di 73,93 per la media ponderata e di 73,73 per il valore della mediana a un massimo di 90,54 per la media ponderata e 90,92 per il valore della mediana. Sono stati premiati i prodotti che hanno ottenuto un valore della mediana e di media ponderata superiore a 86. Sono state premiate: 12 grappe giovani, 5 grappe giovani aromatiche, 4 grappe affinate in legno, 11 grappe invecchiate, 2 grappe invecchiata aromatica, 3 grappe di Gropello, 1 acquavite d'uva aromatica. Per l'elenco completo consultare www.italiaatavola.net digitando  **cod 17187**.

Di seguito le migliori aziende nelle rispettive categorie:

- **Distilleria Maschio Pietro** - Grappa di Valpollicella
- **Distilleria Pezzi** - Grappa Trentina di Traminer
- **Distilleria Zanin** - Grappa Amarone Excelsior
- **Distillerie Peroni Maddalena** - Grappa di Chardonnay Millesimata 99
- **Marzadro** - Le Giare di Gewürztraminer
- **Azienda Vedrine** - Grappa di Gropello
- **Cantina storica di Montù Beccaria** - Distillato di uva Malvasia



Un momento della cerimonia di consegna dei riconoscimenti; quarto da sinistra, il presidente Anag Silvano Facchinetti

Targa d'eccellenza Anag

Grappe di qualità per un decennio

di Silvano Facchinetti

Quest'anno, in occasione della 28^a edizione dello storico Concorso nazionale grappe e acquaviti d'eccellenza - Premio Alambicco d'oro, l'Anag ha voluto valorizzare maggiormente la manifestazione con un riconoscimento alle aziende che si sono distinte per aver conseguito in modo continuativo la vincita d'eccellenza dal 2001 al 2010: si tratta di due aziende della Lombardia (Peroni Maddalena e Cantina storica di Montù Beccaria), due del Trentino (Segnana F.lli Lunelli e Bertagnolli) e due del Piemonte (Mazzetti d'Altavilla e Gualco). L'Alambicco d'oro è un concorso che stimola la qualità e rappresenta una indiscutibile vetrina per far conoscere al consumatore attento l'eccellenza delle grappe e acquaviti italiane.

Il regolamento del concorso prevede che per conseguire il merito di Grappa o acquavite d'eccellenza, è necessario superare o raggiungere un punteggio minimo che l'Anag stabilisce a ogni edizione. Il punteggio altro non è che la "conversione" in termini numerici del giudizio espresso dai giudici Anag chiamati a degustare i prodotti in concorso. Inoltre si evidenzia l'evoluzione crescente che ha avuto questo punteggio negli ultimi 10 anni, dovuta al generale miglioramento della qualità dei prodotti, ma anche alla volontà dell'Anag di volere col tempo rendere più rigoroso il concorso nell'ottica di spronare i produttori a migliorare la qualità e di comunicare al consumatore attento i prodotti eccellenti da degustare. Altri importanti fattori sono stati artefici della crescita del punteggio minimo necessario per conseguire l'eccellenza: dal 2004 al

2005 il salto di 2,5 punti è dovuto all'introduzione del nuovo calice da degustazione certificato da Anag in grado di esaltare maggiormente i parametri degustativi e in particolare le sensazioni olfattive delle acquaviti; a partire dal 2009 si è voluto dare al concorso un'impostazione di maggiore severità per premiare la qualità e per evitare la "facile vincita" da parte dei prodotti iscritti.

Per valorizzare il lavoro svolto da quelle aziende distillatrici che in questi anni hanno sempre saputo proporre prodotti di qualità, l'Anag ha deciso di premiare con un'esclusiva targa di riconoscimento coloro che hanno sempre vinto almeno un premio in questi dieci anni. Nella tabella sotto riportata si elencano le aziende distillatrici che si sono distinte e hanno ricevuto la targa di riconoscimento.

[cod 17391](#)

ALAMBICCO D'ORO - LE VINCITE D'ECCELLENZA PER AZIENDA DAL 2001 AL 2010

Nome azienda	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Totale
DISTILLERIE PERONI MADDALENA	4	7	5	6	4	2	4	3	3	2	40
CANTINA STORICA DI MONTÙ BECCARIA	1	3	4	6	4	3	2	2	2	1	28
DISTILLERIA SEGNANA F.LLI LUNELLI	2	4	3	3	3	2	4	3	3	1	28
MAZZETTI D'ALTAVILLA	3	1	1	5	3	2	2	2	2	2	23
DISTILLERIA G. BERTAGNOLLI	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	22
DISTILLERIA GUALCO BARTOLOMEO E SUSANNA	1	1	3	3	4	2	3	2	1	2	22

AUTOCHTONA 2010

25 - 28 ottobre 2010 | Bolzano

7° forum dei vini autoctoni

lun-gio: 11.00-18.00



plus

Nuova formula!

2+2 Giorni

CON IL COINVOLGIMENTO
DEI SOMMELIER AIS

HOTEL 2010

34^a FIERA INTERNAZIONALE
SPECIALIZZATA PER ALBERGHI
E GASTRONOMIA

Nuovo spazio

NEL PADIGLIONE

Autochtone Award

CONCORSO ENOLOGICO

Web 2.0.

PROMOZIONE DIGITALE

FIERABOLZANO ● MESSEBOZEN



www.autochtona.it

ALTO ADIGE



SUNDIN & PARTNER



CASSA DI RISPARMIO



KAISERWASSER



PARTNER TECHNICAL



MEDIA PARTNER WEB-TV

MEDIA PARTNER WINE-LOVERS E PREMIO

MEDIA PARTNER CANALE HORECA

MEDIA PARTNER ENTENTE

MEDIA PARTNERS TECHNO

MEDIA PARTNER WEB.TV

SPIRITO DIVINO

Ristoranti **bargiornale**i Grandi
Vini

VIGNEVINI

Gustando
il piacere di gustarsi, a tavola.

RistoTv



Riserva 18.46 di Mazzetti

È il frutto di 160 anni di eccellenza in Piemonte

Eccellenza e innovazione sono di casa ad Altavilla Monferrato sin dal lontano 1846, quando la famiglia Mazzetti diede inizio alla distillazione della grappa utilizzando solo vinacce piemontesi. Una tradizione rimasta inalterata nel tempo passando attraverso sette generazioni dedite all'arte distillatoria (nella foto da sinistra verso destra i fratelli Cesare, Claudia, Giorgio, Nicoletta e Fabio Mazzetti).

Oggi Mazzetti d'Altavilla-Distillatori dal 1846 esprime una continua ricerca della qualità nei prodotti - e nella presentazione degli stessi, grazie allo studio di un packaging raffinato - attraverso la produzione di ben 17 grappe di singolo vitigno, di distillati giovani e invecchiati, di sapienti tagli di cantina come quelli che danno origine all'elegante serie delle tre "In" fra cui spicca "Incontro", grappa invecchiata in barriques ottenuta da vitigni Nebbiolo da Barbaresco e Barolo. L'eccellenza

nelle grappe è confermata dall'ultima prestigiosa novità: la Riserva 18.46, nata proprio nel 2010 e frutto di un paziente affinamento in barriques di legni pregiati (per 12 mesi in botti di rovere d'Allier e restanti 6 mesi in botti di castagno).

La distilleria "in cima alla collina" di Altavilla è un continuo laboratorio di cultura e turismo grazie alla possibilità di visite guidate tra gli alambicchi, degustazioni nel locale Enoteca e proposte artistiche come mostre e tour nella Cappella Votiva di famiglia del 1808 detta "La Rotonda", opportunità proposte anche nella giornata del 10 ottobre in occasione di "Grapperie Aperte" quando, grazie alla presenza del maestro della Scuola del Cioccolato Perugina, saranno create golose praline alla grappa. Recentemente i distillati dell'azienda sono stati selezionati per le cene di Gala della Mostra d'Arte Cinematografica di Venezia. Qui le grappe Mazzetti hanno incontrato registi

e attori di fama mondiale brindando all'arte cinematografica e a quella distillatoria all'insegna del motto "Ciak si Grappa". [@cod 17209](#)

Mazzetti d'Altavilla srl
viale Unità d'Italia 2, 15041 Altavilla
Monferrato (AI) - Tel 0142 926147
Fax 0142 926241 - www.mazzetti.it

Roner "Distillatore dell'anno" con 5 medaglie

Sono ben cinque i prodotti delle distillerie Roner ad aver meritato un premio al prestigioso Concorso internazionale dei distillati e dei liquori. Medaglia d'oro alla Grappa Oro, all'Acquavite di sorba della linea "Raritas" e alla specialità della casa, l'acquavite Williams Reserv. Non da meno il Geist di lamponi e l'Apricò, che hanno meritato la Medaglia d'argento.

Il riconoscimento di "Distillatore dell'anno" ha un significato particolare soprattutto per **Günther Roner**, il mastro distillatore della famiglia. «Dobbiamo questo successo alla diligenza dei nostri collaboratori e all'instancabile desiderio di ottenere una qualità superiore», ha affermato. Ricordiamo che l'azienda ha anche ottenuto in totale nove medaglie d'oro in competizioni di questo tipo nel corso dell'anno corrente. [@cod 17114](#)

DA FRANCOLI CRU DI MOSCATO, NOTA AROMATICA DELLA GRAPPA

Quando si assapora la Grappa Cru di Moscato Luigi Francoli si entra a far parte di una dimensione preziosa, destinata a un gruppo di persone che amano assaporarne le note aromatiche. La raffinatezza della Grappa Cru di Moscato è dovuta all'accurata selezione della vinaccia, alla fragranza dei vitigni e nasce da uve provenienti da aree molto localizzate e connotate dal punto di vista enologico. Una grappa che vanta profili sensoriali

invidiabili, oltre a un aspetto elegante e armonico. [@cod 17188](#)

DISTILLERIA DEI FRATELLI RUSSO, PIOGGIA DI MEDAGLIE NEL 2010

Il 17° Concours Mondial de Bruxelles, svoltosi in aprile a Palermo, ha premiato i prodotti simbolo dell'azienda Distilleria dei Fratelli Russo: il Limoncello di Sicilia, che ha ottenuto la prestigiosa medaglia d'oro; il Cremoncello di Sicilia al Pistacchio e il Rosolio alla Cannella, insigniti entrambi della medaglia d'argento. [@cod 17388](#)

Antiche tradizioni trentine

Per **Segnana** e **Bertagnolli** grappe celebrative

Grappa da favola in tiratura limitata

Un secolo e mezzo di storia gloriosa merita di essere celebrato e la famiglia Lunelli ha festeggiato la ricorrenza dei suoi 150 anni presentando una nuova grappa che, custodita gelosamente per oltre un decennio, ha tutte le caratteristiche della straordinarietà. Segnana Anniversario, questo il suo nome, è espressione di vinacce di Chardonnay provenienti dal vigneto di Maso Pianizza, da cui nasce un fuoriclasse come il Giulio Ferrari, e ha respirato per ben 12 anni in botti dei migliori legni europei. Nel ricordo della data di nascita, le eleganti bottiglie di Segnana Anniversario, ognuna numerata, sono 1.860. «I nostri sforzi sono stati premiati - ha dichiarato **Matteo Lunelli**, amministratore delegato del Gruppo Lunelli, durante la cena di gala che si è tenuta per celebrare l'anniversario - e negli ultimi due anni, pur in un contesto economico difficile e in un settore maturo come quello dei superalcolici, siamo riusciti quasi a raddoppiare le nostre vendite e la Segnana si è confermata sinonimo di grappa d'eccellenza, alternativa di alto livello ai distillati di importazione ed espressione all'estero di un'italianità raffinata». Il prestigio di Segnana è stato confermato con la presenza delle grappe in molti momenti istituzionali e con numerosi premi e riconoscimenti. [🔗cod 17231](#)



Nero a sorpresa

Il primo tasting al buio di sola grappa

Storia di un caso di successo e di una famiglia di successo. Così si possono sintetizzare i 140 anni di attività della Distilleria G. Bertagnolli di Mezzocorona (Tn). E quale modo migliore per festeggiare questo traguardo che "raccontare" questi 140 anni a ben 140 ospiti riuniti in occasione di una giornata di festa organizzata dalla famiglia Bertagnolli lo scorso 10 settembre. A fare gli onori di casa gli amministratori **Livia e Beppe Bertagnolli** (nella foto, insieme agli altri membri della famiglia).

Tra le dichiarazioni fatte vale la pena di citarne una in particolare, quella del presidente di Confindustria Trento **Ilaria Vescovi**: «Un'azienda dinamica, fiduciosa nel futuro, forte del glorioso passato, capace di produrre affidabilità, tesa al raggiungimento di Grappa di alta qualità, che in un momento di crisi globale registra incrementi di fatturato dell'8% rappresenta per il Trentino

un esempio e un segnale per le altre imprese, che deve dare coraggio alla classe imprenditoriale».

Momento clou è stata la degustazione "Nero a sorpresa", il primo tasting al buio di sola grappa mai realizzato, e non di una qualsiasi ma di Grappa Riserva di Teroldego 140° (nella foto), un prodotto armonioso creato per l'occasione in 2.200 bottiglie numerate, che si è aggiudicato la medaglia "Grosses gold" al Concorso Isw. La degustazione è stata organizzata con l'Unione italiana dei ciechi e degli

ipovedenti Onlus di Trento e Dark solution, e condotta dal sommelier Marco Larentis. A deliziare gli ospiti il menu di Stefano Bertoni e dello stellato Walter Miori. [🔗cod 17147](#)



Distilleria G. Bertagnolli

via Del Teroldego, 11/13 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 603800
www.bertagnolli.it

Borgo Antico San Vitale

Spiriti eccellenti in Franciacorta



Della storia millenaria di una piccola comunità di Borgonato di Corte Franca (Bs), nel cuore della Franciacorta, rivivono oggi antiche tradizioni e nobili arti, sottratte all'incursione del tempo. Grazie alla lungimiranza e alla passione della famiglia Gozio, proprietaria delle Distillerie Franciacorta, rinasce Borgo Antico San Vitale in seguito a rigorose indagini archeologiche e ad un'attenta azione di restauro.

Da oggi il già ricco mosaico franciacortino può vantare un nuovo prezioso tassello: uno straordinario presidio culturale di grande valenza per la valorizzazione e la promozione delle tradizioni più autentiche. La storica struttura di Borgonato è

infatti prestigiosa sede del Forum Acquavite, innovativo centro di ricerca internazionale sui distillati, di un Auditorium e di un percorso museale ed esperienziale sulla distillazione.

La realizzazione di Borgo Antico San Vitale rappresenta la risposta concreta a un progetto da tempo perseguito dai fratelli Gozio (Giuliano, mastro distillatore, Antonio, responsabile del settore commerciale, e Luigi, responsabile dell'amministrazione): produrre non solo eccellenti grappe e superbi distillati, ma anche "cultura". Il sogno è oggi divenuto realtà. Accanto ai numerosi appuntamenti di approfondimento artistico-culturale, inseriti nell'ambito del progetto "Armonie del Borgo", nato

dalla sinergia tra Bhw communication e LeDieciGiornate, non mancano le occasioni per conoscere la storia e i dettagli di una secolare attività. Un percorso museale e un cammino esperienziale offrono al visitatore l'occasione di immergersi nell'alchimia della suggestiva distilleria artigianale prenotando apposite visite guidate. Dulcis in fundo, la ristorazione: dai primi di ottobre lo chef Stefano Cerveni apre la nuova sede dello stellato "Due Colombe" di Rovato (Bs).

Ma Borgo Antico San Vitale è anche atelier di una prestigiosa linea di grappe: la Grappa Franciacorta, la Grappa barricata Franciacorta, la Grappa Chardonnay di Franciacorta (anche nella versione barricata) e l'Acquavite di castagne sono tutte offerte nell'elegante bottiglia, ispirata alle forme dell'alambicco Charentais e impreziosite dal legno di rovere. L'Acquavite di castagne è un prodotto di grande interesse per gli appassionati. Apprezzata anche la linea in bottiglia di vetro di Grappa di Chardonnay di Franciacorta, Grappa di Chardonnay di Franciacorta barricata, Acquavite di pere Williams di Franciacorta, Grappa di Franciacorta alla liquirizia. Notevole l'interesse per l'ottimo Anesone Triduo.

📞 cod 17279

Borgo Antico San Vitale

via Cavour 5, 25046 Borgonato di Corte Franca (Bs) - Tel 030 9828977
www.borgoanticosanvitale.it





Enrico Rota
Responsabile vendite
4R di Torre de' Roveri
(Bg) ci guida nel
mondo della birra

Keller Bier, gusto mite Originali birre di cantina

di Enrico Rota

Keller Bier
viene

definita da molti la "birra naturale". Non è esattamente uno stile di produzione, ma una tecnica che può essere applicata a qualsiasi stile. Quindi la Keller Bier può riferirsi a qualunque birra che venga servita intenzionalmente con parte del lievito rimasto dopo la fermentazione.

Originariamente veniva definita con il termine Zwickelbier ("chiavistello") per indicare la quantità di birra prelevata dal barile tramite un tubo speciale. Oggi la maggior parte delle birre prodotte vengono filtrate più volte, per dare loro una



chiarezza luminosa. Nel caso delle Keller, dopo un tempo di maturazione breve, la birra viene commercializzata senza la filtrazione finale, metodo che gli conferisce il caratteristico aspetto opalescente. La birra resta così molto ricca di vitamine (soprattutto B12), proteine e lievito. Una birreria che produce ancora la keller è la Leikeim di Altenkunstadt, piccolo comune tedesco situato nel land bavarese.

Tra l'altro, questa fabbrica è la seconda in Germania quando si parla di birre in bottiglia "swing top" (la simpatica e tipica chiusura meccanica) e il tonfo sottile che sentiamo quando si apre la bottiglia, è oggi diventato

addirittura un cult. Comunque, questa birra è prodotta come una volta ed è naturalmente torbida. Viene presa dalla cantina ancora velata e messa a schiarire nei serbatoi di maturazione prima della spillatura. È abbastanza luppolata in quanto deve prevenire eventuali contaminazioni provocate da agenti esterni. Viene talora definita Ungespundet (non tappata), con riferimento allo scarso contenuto di anidride carbonica; la schiuma, anche se lieve, è molto persistente. La Leikeim Keller è una birra a bassa fermentazione. [cod 16975](http://cod.16975)

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701**
enrico@quattroerre.com

CAMPIONI SI DIVENTA

Vincitori medaglia d'oro
all'international coffee tasting 2008

Nominato miglior espresso al
Campionato Italiano baristi 2010

Corsi di Espresso e LatteArt con il
Campione Italiano **Andrea Lattuada**



**trismoka: l'espresso campione
per un Barista eccellente**

trismoka

selezionatori di caffè

Trismoka, via Garibaldi 28 - 25030 Paratico (BS) - Tel. 035 913 636 - Fax 035 426 25 11 - info@trismoka.it - www.trismoka.it

Castel Faglia e Astoria sbancano al Forum Spumanti

Il “Franciacorta Docg extra brut” dell’Azienda Castel Faglia Spa di Cazzago San Martino (Bs) e lo Spumante brut “9.5 Cold Wine” 2009 di Astoria Vini di Crocetta del Montello (Tv) sono i due vini che si sono aggiudicati i premi speciali “Gran Prix Forum Spumanti d’Italia”, rispettivamente nelle categorie Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in bottiglia e Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in grandi recipienti d’acciaio. Entrambi hanno ottenuto il miglior punteggio (superando la soglia limite di 85 punti) del “9° Concorso

enologico nazionale Spumanti d’Italia 2010”, abilitato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e organizzato dal Forum Spumanti d’Italia.

I commissari, divisi in 5 commissioni, ognuna composta da 6 enologi e da un giornalista, hanno valutato in due giorni di lavoro ben 313 campioni presentati da 129 aziende in rappresentanza di 11 regioni italiane. Durante i due giorni del Concorso i commissari hanno compilato 2.191 schede di valutazione e attribuito 32.865 giudizi parziali e utilizzato oltre 2.600 bicchieri. «Rilevo tre dati straordinari - ha sottolineato con entusiasmo il direttore del Forum Spumanti d’Italia, **Luca Giavi** - per questa edizione del nostro Concorso enologico. Il primo è che sono state rappresentate 11 regioni d’Italia con una presenza di tutti i principali territori della spumantistica nazionale. L’altro è l’esplosione qualitativa che ha varcato la soglia dell’eccellenza

proponendo una serie di vini che sono già il futuro del mercato internazionale. Il terzo è che la crisi ha aumentato la partecipazione al concorso con ben 313 campioni in valutazione».

Le premiazioni si svolgeranno a Venezia a metà ottobre nel nuovo appuntamento del Forum Spumanti d’Italia: «Era giusto annunciare subito i vincitori delle varie medaglie e le menzioni - ha aggiunto Giavi -

IL FORUM 2010 IN CIFRE

313 campioni presentati

129 aziende partecipanti

2.191 schede di valutazione

2.600 bicchieri usati per le degustazioni

11 regioni rappresentate

32.865 giudizi parziali espressi nelle valutazioni

9.5 Cold Wine Spumante Brut

PREMIO SPECIALE “GRAN PRIX FORUM SPUMANTE D’ITALIA”

Uve: vitigni aromatici tipici dell’alto trivigiano
Colore: giallo paglierino con decisi riflessi verdognoli
Profumo: aromatico, elegante, fine e molto persistente
Sapore: giustamente dosato, di buon equilibrio, versatile
Gradi: 9,5% vol.
Servire a: 2-3°C
Abbinamenti: aperitivi, antipasti vari e portate di pesce

Astoria Vini

via Crevada, 31020 Refrontolo (Tv)
 Tel 0423 6699
www.astoria.it - www.coldwine.it



perché le aziende se lo meritano. In un periodo difficile come questo le case spumantistiche italiane hanno dimostrato di progredire in termini qualitativi e di essere proiettate all'ennesimo salto di qualità nei mercati di tutto il mondo. Che questo concorso sia di buon auspicio per tutte loro».

Il Concorso, riservato solo ai vini spumanti prodotti in Italia, si è proposto di evidenziare la migliore produzione spumantistica nazionale, farla conoscere ai consumatori e agli operatori, presentare al pubblico le tipologie degli spumanti più caratteristici delle regioni, nonché premiare i vini più eccelsi per sostenere, evidenziare e stimolare lo sforzo delle aziende al miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Uno sforzo che pare essere gratificato dai recenti dati relativi all'export dei vini spumanti italiani, che si conferma positivo nei primi sei mesi dell'anno, con un +18% in volumi e un +4% in valore assoluto. Una forbice che indica i prezzi all'origine in calo e segna una riduzione di valore anche al consumo sui mercati mondiali. I dati giungono dall'Osservatorio economico Mercati&Consumi. A un prezzo medio di 3,40 euro alla bottiglia all'origine - sottolinea l'Osservatorio - si è riscontrato al consumo un valore

medio di 6,90 euro (-5% rispetto al 2009). Nei primi 6 mesi dell'anno si calcola una spedizione nel mondo di 86 milioni di bottiglie (il 44% del totale del 2009), per un valore all'origine di 292 milioni. L'Italia esporta in 78 Paesi, contro i 190 della Francia.

«Occorre - ha commentato **Giampietro Comolli**, fondatore dell'Osservatorio - tenere separata ogni singola denominazione. L'Italia ha una ricchezza di tipologie e territori che nessun altro Paese possiede. Un patrimonio di differenze da salvaguardare. I dati dei mercati dimostrano che c'è spazio enorme per crescere ancora, basta cercare nuovi Paesi consumatori per ridurre il gap di diffusione fra Italia e Francia».

Fra i Paesi esteri in crescita di quantità nel 2010 ci sono Francia con il 18%, il Regno Unito con il 20%, la Germania con il 5%, l'Austria con il 15%, gli Usa con il 20%, il Canada con il 38%. Usa, Germania, Canada e Svizzera presentano anche una crescita

L'arte Spumantistica Viognier vino Spumante Brut

NASTRO D'ORO

Uve: 100% Viognier

Colore: giallo scarico con leggere sfumature verdoline

Profumo: bouquet ricco, con predominante nota

d'albicocca e agrumi, impreziosito

di delicata noce moscata e lieve minerale

Sapore: deciso, avvolgente e secco, di bella struttura

acidica e minerale, rotondo e pieno

Gradi: 12% vol.

Servire a: 8-10°C

Abbinamenti: ottimo con mousse di salmone, pasta fresca, orata a la crème d'oursins, ratatouille

Carpenè Malvolti Spa


via Carpenè 1, 31015 Conegliano (Tv)

Tel 0438 364611 - Fax 0435 364690

www.carpenè-malvolti.com



del fatturato dal 2 all'8%. Asti Docg e Prosecco Doc hanno il 60% delle bottiglie esportate. In forte

incremento anche gli spumanti "generici" con circa il 25%. Nel mercato nazionale i consumi procapite sono fermi a 2,6 bottiglie all'anno, in crescita gli acquisti presso la Gdo (+4%), con un prezzo medio in calo del 3%.  **cod 16502**

PREMIO SPECIALE "GRAN PRIX FORUM SPUMANTI D'ITALIA"

Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in bottiglia

■ **Franciacorta Docg Extra Brut** - Azienda agricola Castel Faglia Spa di Cazzago San Martino (Bs)

Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in grandi recipienti d'acciaio

■ **Vino Spumante Brut "9.5 Cold Wine" 2009** - Astoria Vini di Crocetta del Montello (Tv)

Per l'elenco completo delle medaglie consultare www.italiaatavola.net



Cartizze 2009 Valdobbiadene Prosecco superiore Docg

NASTRO DI BRONZO

Uve: 100% Glera

Colore: giallo paglierino

Profumo: armonioso e complesso, di mela bianca, pera, banana, uva, pesca e ananas.

Buona intensità, toni di glicine e biancospino

Sapore: fragrante, delicato e complesso, giusto alcol, brioso e vellutato, morbido elegante e al contempo fresco e sapido

Gradi: 11% vol.

Servire a: 7-8°C

Abbinamenti: ideale a fine pasto, con pasticceria secca, biscotteria e anche formaggi semi-stagionati

Azienda agricola Le Colture

via Follo 5, 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)

Tel 0423 900192 - Fax 0423 900511

www.lecolture.it



A MundusVini grandi nomi

Sempre più medaglie: a fronte delle 1.638 del 2009, quest'anno MundusVini ha registrato l'assegnazione di 1.771 riconoscimenti. In testa resta stabile il Paese che ha ospitato la sede del concorso, la Germania, che conquista 471 medaglie contro le 410 dello scorso anno. Anche Italia, Spagna e Francia si riconfermano rispettivamente al secondo, terzo e quarto posto per numero di medaglie ottenute. L'Italia ha ottenuto 350 medaglie contro le 275 del 2009. La qualità va premiata: su questo si sono trovati d'accordo i giurati al 10° Gran premio internazionale del vino MundusVini. A 35 vini gli specialisti della degustazione hanno assegnato una Gran medaglia d'oro, 901 vini si sono aggiudicati una medaglia d'oro e 835 una d'argento.

Quattro Gran medaglie d'oro e 2 medaglie d'oro sono state assegnate all'azienda vinicola sudausiana Kilikanoon, che si è così aggiudicata il

titolo di "Produttore dell'anno Oltreoceano". Il titolo di "Produttore dell'anno Europa" è andato all'italiana Cantina Tollo.

«Un medagliere così ricco e soprattutto così internazionale non si era mai avuto - dai Paesi dalla lunga tradizione vinicola come la Germania, l'Italia e la Spagna, fino ad arrivare a produttori di vino per così dire "sconosciuti" come la Giordania e la Russia, tutti hanno partecipato», ha detto **Christoph Meininger**, amministratore di MundusVini e della casa editrice Meininger Verlag. «E questa è la prova più evidente del fatto che la nostra degustazione alla cieca trova sempre più consensi anche all'estero».

📞 [cod 17238](http://cod17238)



Amarone della Valpolicella
Doc Classico

GRAN MEDAGLIA D'ORO

Uve: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Osele
Colore: rosso corposo con riflessi granato
Profumo: elegante, etereo, caldo, speziato, con prugna
Sapore: rotondo, vellutato, avvolgente, morbido
Servire a: temperatura ambiente, curando di

Azienda vinicola Zenato

via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda
Tel 045 7550300 - Fax 045 6400449 - www.zenato.it

Poggio Teo 2006
Chianti Classico Docg

GRAN MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Sangiovese
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: al naso si presenta raffinato, ampio, con aromi di
Sapore: elegante, robusto e avvolgente, con note fruttate e
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 18-20°C
Abbinamenti: ideale con carni rosse, formaggi stagionati o

Fattoria di Valiano

loc. Valiano, frazione Vagliagli, 53019 Castelnuovo Berardenga
Tel 0577 322790 - www.tenutepiccini.it



C'è molto fermento

Torna ad Aldeno l'evento sul nobile vino
Occhi puntati su **Concorso e Mostra**



Ritorna ad Aldeno, in Trentino, dal 22 al 24 ottobre l'11ª edizione di MondoMerlot, l'evento enologico nazionale più importante per quanti (operatori di settore, giornalisti, opinion maker) si

occupano del prestigioso Merlot. Anche questa edizione presenta una serie di eventi di grande richiamo e interesse.

Vogliamo ricordare tra questi il Concorso nazionale, riservato agli operatori, (che si svolgerà nella settimana precedente l'evento di Aldeno) e la Mostra dei Merlot d'Italia con oltre 100 etichette provenienti da tutto il territorio italiano. In sala tasting si troverà anche la selezione Top Merlot (il meglio della produzione nazionale). Poi le eccellenti degustazioni enogastronomiche (da quelle proposte da Trentino Spa/Camera di commercio a quella dei vincitori del Concorso a Palazzo Geremia di Trento) e, novità assoluta di questa edizione, una presentazione di New Merlot di grandi aziende nazionali

al Castello del Buonconsiglio di Trento).

L'abbinamento fra vino e gastronomia sarà curato dal cuoco stellato Claudio Melis, che proporrà un evento straordinario sulla cucina etica con l'intervento di Adua Villa, nota sommelier della trasmissione televisiva di RaiUno *La prova del cuoco*. La ristorazione nelle giornate dell'evento sarà ancora una volta curata da famosi chef che prepareranno proposte gastronomiche di grande suggestione e qualità. A completare l'evento di Aldeno altre manifestazioni collaterali a tema molto interessanti.

Per informazioni telefonare allo 0461 842523 o scrivere a info@mondomerlot.it.

📞 [cod 17080](http://cod17080)

e l'Italia seconda sul podio



Tris di medaglie per **Zenato** Una qualità che dura da 50 anni

Tra le aziende che hanno ricevuto il maggior numero di riconoscimenti a MundusVini 2010 c'è Zenato: una Gran medaglia d'oro all'Amarone della Valpolicella Doc Classico 2006, una medaglia d'oro al Cresasso Corvina Veronese Igt 2005 e un'altra medaglia d'oro all'Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva Sergio Zenato. L'azienda Zenato nasce nel 1960 per opera di Sergio Zenato con la moglie Carla nella zona del Lugana e si è sviluppata nel tempo portando a grandi livelli di apprezzamento le varietà tipiche dell'area. Oggi portano avanti l'azienda i figli, che hanno consolidato e ampliato la risonanza del progetto: Alberto presta le sue cure al prodotto, dalla vigna alla bottiglia e Nadia dedica la sua attenzione ai mercati e al marketing.

Dalle radici, nelle morene del basso Garda, Zenato ha poi esteso il proprio orizzonte e il proprio interesse verso un altro peculiare spazio del panorama vinicolo italiano, la Valpolicella dove sono stati realizzati progetti importanti di nuovi vigneti e di valorizzazione di quelli esistenti. Il lavoro della famiglia Zenato congiunge in un arco ideale due delle più rinomate aree vinicole del panorama italiano, il Lugana e la Valpolicella. L'eccellenza è stata raggiunta con vitigni autoctoni, come il Trebbiano di Lugana nella zona omonima e con Corvina e Rondinella in Valpolicella.

La passione per il vino, la fedeltà ai valori della tradizione e la cura filiale per le vigne hanno portato la famiglia Zenato agli odierni successi.

www.zenato.it

In gara a **Bergamo** il top di Merlot e Cabernet

Riparte il 14 ottobre a Bergamo la 6ª edizione del Concorso internazionale "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme". La rassegna gode del patrocinio dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino e del ministero delle Politiche agricole e forestali della Repubblica italiana e coinvolge i vini ottenuti da Merlot e Cabernet rispondenti alle caratteristiche richieste dal regolamento.

Numerosi i campioni che già iniziano a far bella mostra di sé nella sede del concorso, provenienti da molte regioni italiane ma soprattutto da numerosi Paesi stranieri. Con questa edizione il concorso punta a consolidare e migliorare i successi numerici delle scorse edizioni che hanno visto una crescita progressiva e ininterrotta che ha consentito lo scorso anno di avere 204 campioni

partecipanti provenienti da 16 Paesi (Italia, Sud Africa, Serbia, Croazia, Argentina, Turchia, Slovacchia, Malta, Francia, Israele, Australia, Germania, Austria, Spagna, Cile, Repubblica Ceca), 65 commissari provenienti da 20 Paesi, 59 medaglie assegnate (1 Gran medaglia d'oro e 58 Medaglie d'oro).

Per l'edizione di quest'anno si è scelta una cornice di eccezionale fascino: il Castello degli Angeli a Carobbio degli Angeli (Bg). Attraverso la strada sterrata che corre tra i filari dell'azienda si raggiunge la meravigliosa terrazza che gode di una vista mozzafiato sulla Valcalepio. E sarà proprio nelle suggestive e affascinanti sale del castello e nella sala ricavata dalla chiesa che le commissioni di tecnici, produttori e giornalisti degusteranno i campioni partecipanti il 15 ottobre. I risultati saranno resi noti durante il convegno che avrà

luogo sabato 16 ottobre.

Nel pomeriggio dello stesso giorno la manifestazione aprirà anche al pubblico con un banco di assaggio dedicato alla degustazione dei vini vincitori. Come ogni anno i vini che riceveranno dei riconoscimenti al Concorso internazionale "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme" saranno esposti in un apposito spazio autonomo presso il Pala Expo Lombardia al prossimo Vinitaly.

Per ulteriori informazioni e per la cronaca in tempo reale della manifestazione consultate il sito www.emozionidalmundo.it.

[cod 17270](https://twitter.com/cod17270)



Emozioni dal Mondo

Vini di montagna Sono tedeschi i due migliori premiati

Due Gran medaglie d'oro (ai vini tedeschi Lieserer Niederberg-Helden Trockenbeerenauslese 2003 di Weingut Hubertushof GbR e Mosel-Saar-Ruwer Cochemer Herrenberg Riesling Spätlese 2003 di Familienweingut),

41 Medaglie d'oro e 87 Medaglie d'argento: questi i risultati della 18ª edizione del Concorso internazionale vini di montagna.

Le commissioni di degustazione, riunitesi a Courmayeur (Ao), hanno selezionato i 130 vini premiati sui 433 degustati. Il concorso è stato organizzato dal Cervim (Centro di ricerche, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana) in collaborazione

e di lavoro che essa rappresenta. Si tratta di una viticoltura marginale, che rappresenta meno del 5% della superficie viticola totale europea.

Le valutazioni dei vini, suddivisi in 7 categorie, sono state effettuate da una giuria internazionale composta da 6 commissioni di 5 membri ciascuna (enologi, degustatori esperti e giornalisti della stampa specializzata).

Sono stati ammessi al Concorso soltanto i vini prodotti da uve di vigneti che presentano difficoltà strutturali permanenti quali: altitudine superiore ai 500 m slm, a esclusione dei sistemi viticoli in altopiano; pendenze del terreno superiori al 30%; sistemi viticoli su terrazze o gradoni; viticolture delle piccole isole. Erano iscritti al 18° Concorso internazionale vini di montagna complessivamente 447 campioni provenienti oltre che dalle diverse regioni italiane anche da Francia, Germania, Grecia, Portogallo, Spagna e Svizzera. Il 48% dei campioni iscritti al concorso erano stranieri. Per la prima volta c'era

con l'assessorato all'Agricoltura e risorse naturali della Regione autonoma Valle d'Aosta, l'Ais Valle d'Aosta e l'Associazione Vinea (Sierre-Svizzera) e con il patrocinio dell'Oiv (Organisation internationale de la vigne et du vin). Il Cervim raggruppa regioni accomunate da quella che alcuni definiscono "viticoltura eroica" per le particolari condizioni ambientali



Maroggia 2005
Valtellina Superiore Docg

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 90% Nebbiolo, 5% Merlina, 3% Rossola, 2% Pignola
Colore: rubino tendente al granato
Profumo: intenso e variegato
Sapore: ricco, di buona pienezza, dotato di un buono spirito Nebbiolo con una spiccata e personale nota minerale
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: si accompagna a piatti di cucina valligiana, arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati come il Bitto storico delle valli del Bitto

La Maroggia
via Panoramica 29, 23010 Berbenno di Valtellina (So) - Tel e Fax 0342 598022
Info 3385851434 - www.maroggia.com

GRAN PREMIO CERVIM 2010

Lieserer Niederberg-Helden Trockenbeereenauslese - 2003
Weingut Hubertushof Gbr - Lieser (Mosella)

PREMIO SPECIALE CERVIM 2010


-  **Coop L'Etoile** - Banyuls Sur Mer
-  **Familienweingut** - Cochem (Mosella)
-  **Alpha Estate** - Amyndeon (Florina)
-  **Les Cretes ss** - Aymavilles (Valle d'Aosta)
-  **Regina Viarum** - Sober (Ribeira Sacra - Galizia)
-  **Provins Valais** - Sion (Vallese)

anche un vino proveniente dalle Isole Baleari.

In più per la prima volta quest'anno, attraverso la collaborazione di Vinea, già organizzatrice di grandi concorsi mondiali, è stato messo a disposizione dei commissari un sistema di valutazione informatico. Unanime l'entusiasmo dei degustatori per questo innovativo metodo di valutazione, che tra l'altro dava la possibilità di conoscere immediatamente la valutazione finale del vino. Il sistema di premiazione prevedeva: Medaglia d'argento attribuita ai vini che ottengono un punteggio tra 84 e 89 punti (per un massimo del 30% di quelli iscritti); Gran medaglia d'oro ai vini che hanno ottenuto un punteggio da 94,01 a 100; Medaglia d'oro ai vini con punteggio da 89,01 a 94.

Il Premio speciale Cervim 2010 è stato attribuito all'azienda di ogni Paese che ha ottenuto il

miglior risultato su tre vini presentati, purché abbiano raggiunto il punteggio minimo di 80/100; e infine altra novità di questa edizione il Gran premio Cervim 2010 al vino che ha raggiunto il miglior punteggio in assoluto. Hanno ottenuto il Premio speciale Cervim 2010 aziende dei seguenti Paesi: Italia, Francia, Spagna, Germania, Grecia e Svizzera (si veda box sopra). In particolare l'Italia ha portato a casa ben 13 Medaglie d'oro, attribuite ad altrettante meritevoli aziende, e ben 38 Medaglie d'argento.

La cerimonia di premiazione e la degustazione dei vini vincitori si terrà nel mese di novembre a Merano (Bz). Per conoscere l'elenco di tutte le aziende premiate consultare www.italiaatavola.net, digitando  **cod 16560**.



Furore Costa d'Amalfi bianco Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 60% Falanghina, 40% Bianconella
Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: delicato di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona d'origine
Sapore: ampio ed equilibrato, con una lieve dominanza della nota acidula a sostegno della freschezza degli aromi
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: carpaccio di pezzogna e gamberetti di nassa, risotto con gamberi rossi e sfusato amalfitano, pezzogna in salsa di sfusato amalfitano

Cantine Marisa Cuomo srl

Via G.B. Lama 16/18, 84010 Furore (Sa)
 Tel. 089 830348 - Fax 089 8304014 - 338 9213237
www.marisacuomo.com

Ymm 2008 Bianco Pantelleria Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo)
Colore: giallo paglierino carico
Profumo: intenso, aromatico con note di agrumi e fiori
Sapore: aromatico, avvolgente, fresco, molto morbido e persistente. Grande struttura e buon grado alcolico
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: piatti della cucina mediterranea, in particolare pesce, pasta con i ricci, gamberi con gelatina di uva, caponata e insalata pantesea



Nun 2008 Passito naturale di Pantelleria Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo)
Colore: ambrato con riflessi ramati
Profumo: ampio, sentori di frutta matura e bucce di arance tostate, note di salvia e menta
Sapore: complesso, molto pieno e ricco
Gradi: 14% vol.
Abbinamenti e servizio: a 12-14°C con formaggi stagionati, dessert, dolcetti secchi e dolci da forno in genere. A 18-20°C come vino da meditazione



Pantezco Spumante Pantelleria Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo)
Colore: giallo paglierino con perlage vivace, persistente e sottile
Profumo: fragranza di Zibibbo, di fiori e agrumi
Sapore: vivace, morbido, fresco e con amabilità contenuta. Persistente con i sentori tipici del mosto di Zibibbo di Pantelleria come il dolce, il sapido e con una delicata e piacevole nota amara
Gradi: 11% vol.
Servire a: 8°C
Abbinamenti: estremamente versatile. Gradevole fuori pasto e come aperitivo



Aziende vitivinicole Miceli

piazza V. Veneto 20, 90143 Palermo
 Tel 091 6759411 - Fax 091 6759407
www.miceli.net



ZENATO FESTEGGIA 50 ANNI FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

«In 50 anni lo scenario vitivinicolo è cambiato, la competizione non lascia margini di incertezza a chi fa questo mestiere ma vedo che i valori che lui ci ha trasmesso continuano a essere attuali», ha detto **Alberto Zenato** (il primo a sinistra nella foto del taglio della torta). Questa la dichiarazione del titolare in una serata ricca di ricordi che ha lasciato spazio ai festeggiamenti della cantina Zenato.

[cod 17175](#)

CANTINA TOLLO È LA MIGLIORE D'EUROPA - A Cantina Tollo la vendemmia è iniziata sotto i migliori auspici. Insieme alla raccolta dello Chardonnay è arrivata dalla Germania la notizia dell'elezione come Migliore cantina cooperativa d'Europa, secondo l'ultimo numero della rivista *Weinwirtschaft*. [cod 16946](#)

CHIESA È AMBASCIATORE ITALIANO DELLO CHAMPAGNE

Il wine consultant milanese Marco Chiesa ha proposto alla giuria del concorso europeo la migliore "lezione sullo Champagne", garantendosi la vittoria sugli altri finalisti. Si contenderà il titolo europeo di "Ambasciatore dello Champagne" con altri 7 finalisti a Epernay. [cod 17241](#)

PER IL CABOCHON MONTE ROSSA TRE BICCHIERI E UNA STELLA

Stagione di grandi emozioni in casa Monte Rossa: il Franciacorta Cabochon 2005 ha ottenuto per la decima volta il riconoscimento dei Tre Bicchieri per la Guida ai Vini d'Italia 2011, conquistando così la sua prima Stella, una tappa importante sul percorso iniziato nel 1999. [cod 17326](#)

Bollicine di famiglia

Adami, oltre un secolo di storia e di antichi valori per vini eccellenti

È nella zona di Valdobbiadene che comincia la storia della famiglia Adami, quando, nel 1920, nonno Abele acquistò dal Conte Balbi Valier un vigneto naturalmente disposto ad anfiteatro e ricco di promesse. Qui, insieme al figlio Adriano, creò un legame che non si è più sciolto: il Prosecco di Casa Adami.

E il Vigneto Giardino (nella foto), il cui nome testimonia un'intuizione, si rivelò prodigo di uve per eccellenti vini: un terreno calcareo, magro e poco profondo, adagiato sulla roccia. Cure incessanti esaltano la vocazione a "cru" di questo vigneto: il risultato è un vino importante che raccoglie in sé tutti i pregi del Prosecco: eleganza, armonia, freschezza. Un vino che



nel 1933 fu selezionato fra i migliori di Valdobbiadene ed inviato alla mostra enologica di Siena, un attestato di merito ricordato con orgoglio. È per questo che il Vigneto Giardino è divenuto lo standard di Casa Adami.

Oggi, sotto la guida di Armando e Franco, l'azienda è cresciuta passando da una piccola produzione alle attuali 600mila bottiglie prodotte annualmente e distribuite in Italia e in altri 20 Paesi nel mondo.

La famiglia Adami ha espresso e continua ad esprimere i valori della propria terra: il lavoro e l'armonia, nel rispetto dei rapporti umani, in una profonda continuità culturale tra passato e presente.

[cod 17100](#)



Adami srl

via Rovede 27, 31020 Colbataldo di Vidor (Tv)
Tel 0423 982110 - Fax 0423 982130
www.adamispumanti.it

Peri aderisce all'Istituto Talento

La Peri-Bigogno è la prima azienda bresciana che ha aderito all'Istituto Talento, marchio collettivo di proprietà del ministero dell'Agricoltura, registrato nei principali Paesi del mondo, con una sua forte identità e regole ben precise di produzione: solo rifermentazione in bottiglia (metodo Classico); solo uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco raccolte in zone certificate Doc; permanenza minima sui lieviti di 15 mesi; prodotto solo Brut (residuo

zuccherino massimo 12 g/l). L'azienda aveva già fatto parlare di sé alcuni anni fa quando ai suoi vini rossi è stata data la denominazione comunale di origine (la Deco ideata e voluta da Luigi Veronelli), con cui si certifica che quei vini sono prodotto tipico di Castenedolo. Un passo importante per un marchio collettivo che intende rappresentare il terzo pilastro della spumantistica italiana, accanto a Prosecco e Asti. **(R.V.)** [cod 17037](#)

Podere Laimburg

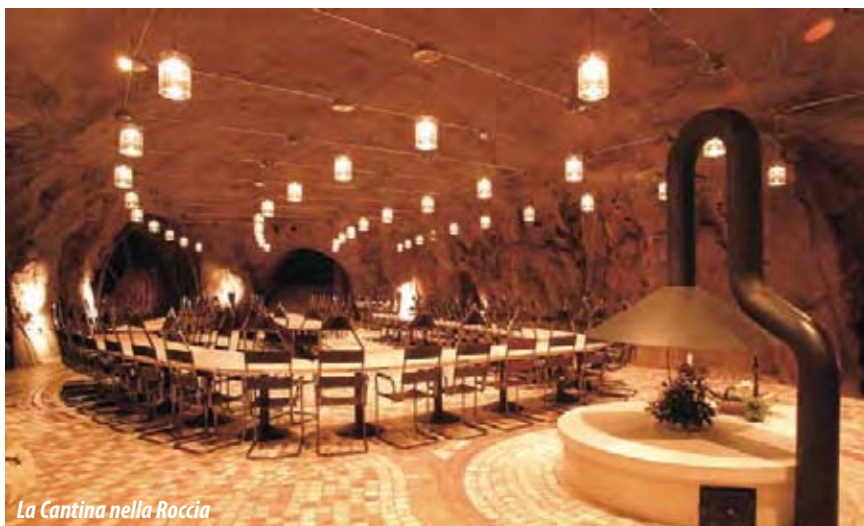
La Cantina nella roccia e le leggende delle Dolomiti

Il Podere provinciale Laimburg, gestito dal Centro di sperimentazione agraria e forestale e diretto dall'enologo Klaus Platter, vanta una lunga tradizione vitivinicola. Situato nella bassa Atesina, vicino al lago di Caldaro, vinifica uve provenienti da 11 poderi provinciali dislocati nelle zone vitivinicole più vocate dell'Alto Adige. Nei complessivi 40 ettari situati tra la val Venosta, la valle Isarco, Bolzano-Gries, la bassa Atesina e l'Oltradige, si coltivano vitigni autoctoni come il Lagrein, il Gewürztraminer, il Kerner e il Pinot nero.

Il Podere provinciale Laimburg vinifica il 60% dei vini in botti di acciaio inox, ma è noto anche per la particolare vinificazione in botti di legno, custodite nella spettacolare "Cantina nella roccia", conosciuta in tutta Europa per la sua bellezza e visitata da politici e uomini di cultura di fama internazionale. A testimoniare la millenaria tradizione vitivinicola altoatesina, della quale Laimburg è ambasciatore, vi è il ritrovamento - avvenuto nel 2006, nel corso degli



A destra il Direttore Klaus Platter e il Kellermeister



La Cantina nella Roccia



scavi condotti ai piedi del Monte di Mezzo, nei pressi del Centro di Sperimentazione Laimburg - di alcuni vinaccioli risalenti addirittura a 2400 anni fa.

I vini del Podere provinciale Laimburg sono suddivisi in due linee stilistiche: i "Vini del Podere" dal carattere tipicamente varietale, e la "Selezione Maniero" di cui fanno parte vini dalla forte personalità, espressa anche dai fiabeschi nomi ladini che traggono origine dalle antiche leggende dolomitiche.

Tra questi il Gewürztraminer Elyönd 2008 (in ladino "principessa della montagna dai capelli dorati"), prodotto con uve provenienti da Sella,

Termeno (Bz), è Gran medaglia d'oro al Concours mondial de Bruxelles 2010; il Sauvignon Blanc Passito Saphir 2007 ha ricevuto invece il premio speciale Banca Popolare di Verona a Vinitaly 2010. [cod 17276](https://www.cod17276.it)



Podere provinciale Laimburg
Laimburg 6, 39040 Ora/Vadena (Bz)
Tel 0471 969700 - Fax 0471 969799
www.laimburg.bz.it

Bortolin Angelo Spumanti

Prosecco 100% Valdobbiadene, tra tradizione e innovazione



comunicazione più diffusi, dal sito internet al blog, nuovo di zecca, dalla newsletter alla pagina di Facebook seguitissima, estremamente convinto che quando si possiede un tesoro

così prezioso come il suo vino non si possa che volerlo condividere con tutti.

Gli Spumanti Bortolin Angelo, da sempre 100% Valdobbiadene,

stanno conquistando premi e medaglie ad ogni concorso enologico a cui partecipano. Il sigillo della nuova Docg "Conegliano-Valdobbiadene" ne esalta il prestigio e rappresenta per l'azienda

un importante riconoscimento della sua alta qualità.

«Il passaggio da Doc a Docg - spiega Desiderio Bortolin - è avvenuto in una logica di piena continuità con la nostra tradizione di famiglia. Prima mio nonno, poi mio padre e infine le mie sorelle e io: la nostra è una storia che si basa sulla qualità dei prodotti, sulla loro territorialità ma soprattutto sul contatto diretto con il cliente».

Fondata nel 1968 da Angelo Bortolin, la cantina produce spumanti dal 1983 e attualmente ne imbottiglia oltre 300mila unità con una distribuzione che si sta rafforzando molto anche all'estero,

contribuendo a promuovere nel mondo la fama del Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore.

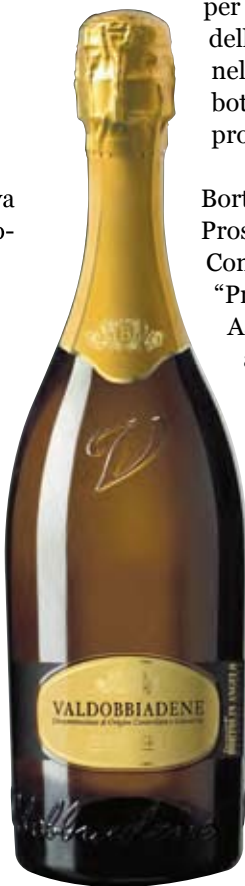
«Il nostro prodotto di punta - continua Desiderio - è il Valdobbiadene Docg Spumante Extra Dry (nella foto sotto) con circa 150mila bottiglie vendute l'anno. È la nostra cuvée classica, un vino spumante dal fine e persistente perlage che proviene da uve raccolte esclusivamente nella zona Docg di Valdobbiadene. Ma sempre più apprezzato è anche il Valdobbiadene Docg Spumante Dry "Desiderio", prodotto con una selezione delle migliori uve dell'annata. Nacque per celebrare i 30 anni dell'attività spumantistica nel 1998 ma da appena 2mila bottiglie siamo arrivati a produrne 25mila l'anno».

Gli spumanti della Bortolin Angelo sono stati i Prosecco Docg più premiati al Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'or" di Asti e sono stati molto apprezzati anche alle competizioni internazionali come l'International Wine&Spirits Competition di Londra, il Concorso Bollicine di Hannover e il Premium Select Wine Challenge ProWein 2010.

Tra gli altri riconoscimenti conquistati nel corso del 2010 compaiono anche quelli alla Selezione nazionale vini da pesce 2010 di Ancona, al Concorso enologico internazionale Vinitaly

2010 e al Concorso enologico nazionale di Pramaggiore (Ve).

cod 17382



La storia di una terra che produce da sempre Prosecco Superiore di qualità eccellente con uno sguardo al futuro, quello di Desiderio Bortolin, colonna portante della Cantina di famiglia "Bortolin Angelo Spumanti".

Desiderio Bortolin (nella foto sopra) ha 38 anni, porta il nome del nonno e ne segue le orme. Membro di una famiglia di produttori vinicoli è oggi il socio di maggioranza della Cantina di Guida di Valdobbiadene (Tv) divenuta nel 2010 sas. Desiderio ha molto a cuore la dimensione familiare della sua attività, cura il rapporto diretto con i clienti e garantisce il controllo dell'intera filiera produttiva dei suoi vini, che proprio per questo si distinguono per l'alta qualità. Ma allo stesso tempo vuole coniugare tradizione e innovazione, puntando su un sapiente utilizzo delle nuove tecnologie e degli strumenti di

Bortolin Angelo Spumanti
via Strada di Guida 107, 31049
Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900125 - Fax 0423 901015
www.spumantibortolin.com

Solo *limited edition*

Pighin punta a bollicine Doc esclusive e intanto reinventa il **Rosé brut**

Un anno intenso, il 2010, per l'azienda Pighin di Pavia di Udine (Ud). L'obiettivo è il debutto di una produzione Doc in numero limitato di bottiglie di queste intriganti bollicine che dovranno essere all'altezza dei palati più esigenti.



Infatti nel corso dell'anno verrà terminata la ristrutturazione in corso d'opera della cantina integrata nell'azienda di Spessa di Capriva, in zona Collio Doc, oltre al terzo reimpianto totale della storia, che oggi supera i 45 anni, dei vigneti nell'azienda agricola di Risano in zona Friuli Grave Doc che consiste in 14 ettari dei 150 totali rinnovati in questi ultimi 10 anni. Tra i nuovi reimpianti che hanno portato la densità a 4.200 ceppi ettaro a Guiot, 6 ettari di Prosecco nella zona dell'azienda che evidenzia un'ampelografia del terreno di medio impasto nel rapporto ghiaia/limo ed è particolarmente vocato alla coltivazione di questa varietà.

Imminente, prima dell'inverno, sarà il debutto dell'altro bollicine Rosé brut a base Merlot e Pinot nero nella sua rinnovata veste. Anche in questo



caso si è puntato a una produzione limitata nel rispetto di un alto standard qualitativo in rapporto al prezzo. Queste ulteriori novità seguono la Ribolla gialla prodotta nell'azienda di Spessa di Capriva nel Collio Goriziano che ha conquistato il consenso della clientela.

L'azienda, quindi, continua nella sua politica mirata al costante investimento su innovazione e valorizzazione delle proprie realtà e dei propri prodotti. [cod 17107](http://www.pighin.com)

Fernando Pighin & figli
viale Grado 1 (fraz. Risano)
33050 Pavia di Udine (Ud)
Tel 0432 675444 - Fax 0432 675999
www.pighin.com



Fry'n Dip

Un'esclusiva McCain

Innovazione
Il taglio originale dalla particolare forma ad **U...Unica!**

Servizio
Ideale per tutti i menù, classici, elaborati ed esclusivi.

Gusto e Croccantezza
Bordi croccanti come da taglio Julienne. **Cuore tenero e gusto unico** di patata all'interno, come un classico taglio artigianale.

Qualità.. anche nell'olio
Tutta la garanzia di qualità McCain... oggi anche nell'olio di frittura, un'esclusiva **miscela 100% vegetale** e dall'**apporto nutrizionale equilibrato** (secondo le linee guida della World Health Organization).

Resa
15% di porzioni in più rispetto ad un taglio artigianale.

Ideale per tutti i Menù








McCain Alimentari (Italia) S.r.l.
www.mccainfoodservice.com
infofoodservice@mccain.com
 tel. 035 2272142

Un autoctono al mese



Il Piemonte, culla del vitigno **Nebbiolo**, svela segreti e leggende

Il Nebbiolo ha trovato in alcune zone del Piemonte e di poche altre regioni italiane un terroir a lui congeniale per dare grandi vini che, pur essendo diversi tra loro, hanno caratteristiche comuni. In Lombardia lo si trova in Valtellina, nella provincia di Sondrio; in Valle d'Aosta nella parte meridionale della valle; in Piemonte nelle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Asti e Cuneo, con la massima concentrazione nelle Langhe e nel Roero; in Sardegna nella Gallura e in epoche più recenti anche in limitate aree della California, del Cile, dell'Australia e del Sud Africa.



Etimologia e luogo d'origine hanno dato spazio a diverse teorie. Il nome potrebbe derivare da "nebbia" ed essere collegato a un'antica leggenda popolare legata alla stagione in cui si vendemmia quando sulle colline scendono le prime nebbie; alla pruina che ne ricopre gli acini e conferisce ai grappoli un aspetto velato; oppure dalla lingua latina collegandolo a nobile.

Questa varietà di uva era conosciuta in tempi antichi e lo dice Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia* riferendosi alle colline novaresi e alla zona di Pollenzo pur non citandone il nome; di vitigno con «grappoli di uva nera che danno vino da località fredde» ne parla Columella, scrittore romano nel *De re rustica*. L'uva Nibiolo è citata in un documento del 1266 della Castellania di Rivoli: la produzione delle vigne del Conte Umberto de Balma ammontava a 306 sestari (circa 40 litri), circa 123 ettolitri e confermata da Stanislao Cordero di Pamparato in *Documenti per la storia del Piemonte (1265-1300)*.

Il documento più antico della zona dell'Albese è un contratto di affitto di un terreno del 1292, mentre gli Statuti di La Morra lo citano nel 1431. Molti sono i sinonimi con i quali il vitigno è conosciuto: Spanna nel Novarese e alto Vercellese; Picotendre o Picoultener in Val d'Aosta e alto Canavese; Prunent in Val d'Ossola; Chiavennasca in Valtellina. **(P.G.)**

[cod 16964](#)

Profumi di mosto coi Rossi della Valtènesi

Con l'autunno torna in scena "Profumi di mosto", il circuito enogastronomico che ogni anno celebra la fine della vendemmia nelle cantine del Garda Classico, in Valtènesi, sulla riviera bresciana del lago di Garda.

L'appuntamento con la 9ª edizione dell'evento è in programma per la giornata di domenica 10 ottobre: sono già oltre 20 le aziende che hanno aderito al circuito, e che i partecipanti

potranno visitare in un suggestivo percorso fra le colline moreniche lombarde del Garda che da Desenzano porta a Puegnago. Grandi protagonisti della giornata saranno i Rossi della Valtènesi, ovvero i vini rossi riuniti sotto il marchio creato dal Consorzio del Garda Classico per identificare alcune delle migliori produzioni vinicole del territorio in vista della prossima entrata in scena della nuova Doc "Valtènesi". **(M.M.)**

[cod 17236](#)

APRE IN PIEMONTE IL MUSEO

DEL BAROLO - Non poteva che nascere a Barolo (Cn), nelle Langhe, un museo interamente dedicato al vino. Dopo tanta attesa il WiMu-Museo del vino è stato inaugurato il 7 settembre scorso. Il progetto è di François Confino che ha realizzato il Museo del cinema nella Mole Antonelliana. Sarà un viaggio tra la produzione, la cultura e la tradizione del vino attraverso percorsi evocativi. **(M.M.)**

[cod 16827](#)

L'ASTRONAUTA CRISTOFORETTI VINCE IL PREMIO CASATO PRIME

DONNE - Samantha Cristoforetti, prima e unica donna astronauta italiana, è stata premiata a Montalcino (Si) per essersi distinta grazie al suo coraggio e all'eticità del suo comportamento. Il premio "Casato Prime Donne" viene consegnato ogni anno al personaggio femminile più emblematico. **(M.M.)**

[cod 16796](#)

AMARONE, 12 AZIENDE PRESENTANO IL MANIFESTO

L'Amarone, espressione di un territorio oltre che simbolo di Valpolicella e Veneto, con una superficie vitata di 577 ettari, ha il suo "Manifesto d'arte". Le famiglie d'arte sono 12: Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi Agricola, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Venturini e Zenato. **(M.F.)**

[cod 17218](#)

È "ROSA" L'UVA MARZEMINO TOP A LA VIGNA ECCELLENTE

- Il premio "Vigna Eccellente 2010", che decreta il miglior vigneto di Marzemino dell'anno, è stato assegnato a Ester Baroni per il suo vigneto allevato a pergola doppia nella zona di Nogaredo; secondo classificato è stato Andrea Galvagni con il vitigno a filare, terzo Sergio Turella per il suo vitigno a pergola doppia, parzialmente rinnovato a gujot. **(M.M.)**

[cod 17268](#)

DOLCETTO D'ALBA, UN'ALTRA PICCOLA DOCG

- Dalla vendemmia 2010 sarà Docg il Dolcetto di Diano d'Alba. Un riconoscimento che era doveroso per questo centro delle Langhe, a 7 km da Alba (Cn), poco più di 3 mila abitanti, una cinquantina di aziende che lavorano per onorare la produzione di pregiati vini, il Dolcetto in particolare, che portano in giro il nome di questa comunità. Un biglietto da visita enoico come invito a venire tra queste colline coperte di vigneti e nocioleti, dove il visitatore non resterà deluso. **(R.V.)**

[cod 16829](#)

Verticale di 4 grandi annate a **Piacere, Barbaresco**



Il piccolo borgo di Treiso (Cn), il paese che vanta a le coltivazioni a maggior altitudine del Nebbiolo da Barbaresco (420 m slm), ha accolto con squisita ospitalità le centinaia di enoappassionati e gourmet che hanno affollato la quarta edizione di "Piacere, Barbaresco" e percorso in lungo e in

largo le colline del vino alla ricerca dei paesaggi mozzafiato e dei lunghi filari dove i vari vitigni (Dolcetto, Moscato, Barbera, Nebbiolo) si alternano nella ricerca della miglior combinazione con i caratteri ambientali. Lo stile informativo e formativo a favore del vino di qualità e soprattutto del Barbaresco ha contraddistinto l'evento.

Quotidianamente si è rinnovato il rito di "Al principio il vino è una collina", la proposta che i più conoscono come "tour dei crus" e che prevede un percorso guidato tra le Menzioni geografiche aggiuntive. Seguendo un tracciato che mette in sequenza i 4 territori della zona di origine ha condotto piccoli gruppi di enoappassionati a scoprire i più celebri crus del Barbaresco. Ed è la stessa nozione di tempo che ha

caratterizzato il Gran Galà del Barbaresco, quando i Barbaresco di quattro grandi annate (2005, 2001, 1996 e 1985) e di produttori storicamente legati a questo vino (Poderi Colla, Sottimano, Cantina Vignaioli e Ceretto) hanno incontrato i piatti studiati da Maurilio Garola, chef stellato della Ciau del Tornavento di Treiso.

La sequenza di questi "abbinamenti stellari" ha visto sottolineare un'altra novità: il binomio di simpatia e prestigio creato tra il Barbaresco e la sua Enoteca regionale e il Chianti Rufina e il suo Consorzio di tutela. [📞cod 17070](#)



News "vendemmiali" **Qualità buona, quantità in ribasso**

Poco più di 45 milioni di ettolitri: questo il quantitativo previsto da Ismea e Unione italiana vini per la vendemmia 2010, ancora in corso. La cautela usata nelle prime stime sembra quindi essere stata più che opportuna. Dalla ricognizione dei vigneti effettuata all'inizio di settembre, infatti, risulta che la campagna di quest'anno potrebbe essere in linea con quella del 2009 o addirittura inferiore (-1%). Il dato attesterebbe i volumi italiani sotto la soglia dei 50 milioni di ettolitri.

Se per le regioni del Nord si prevede un sostanziale aumento, nel Centro si oscilla tra situazioni stabili e una lieve flessione. Al Sud, invece, a partire dall'Abruzzo e dalla Puglia si registrano significative riprese dopo le decise flessioni dello scorso anno, senza tuttavia tornare ai volumi fatti registrare nei tre anni precedenti all'entrata in vigore della nuova Ocm. Particolarmente importanti,

invece, le perdite registrate nelle isole maggiori. La qualità, nel complesso, si presenta buona ma, come al solito, molto dipenderà dagli ultimi 20-25 giorni prima della raccolta, in cui sarà fondamentale un clima caldo, ma non umido, con alte temperature diurne e situazioni più fresche di notte, per rallentare la retrogradazione della componente acida. L'indagine è stata effettuata sulla base dei monitoraggi sul "vigneto Italia" realizzati dalla rete di rilevazione Ismea e dalle oltre 500 imprese socie di Uiv.

Quest'anno ad aumentare l'incertezza sugli esiti della campagna appena iniziata, c'è da computare anche la variabile legata agli effetti della "vendemmia verde", attivata per la prima volta, che, di fatto, ha tolto materia prima dal circuito produttivo. A contenere le produzioni sono intervenute anche le estirpazioni con premio. Nel 2010 sono state accolte



domande per 10.741 ettari che si vanno ad aggiungere a quelle per gli 11.571 ettari dello scorso anno.

Emblematico è il caso della Sicilia che ha sommato l'effetto vendemmia verde alle estirpazioni e a un fisiologico calo produttivo, arrivando così a stimare una perdita nell'ordine del 20%. Con l'inizio delle operazioni di raccolta, inoltre, qualche problema si è presentato anche in Emilia Romagna, mentre Veneto e Puglia confermano gli incrementi attesi all'inizio dell'estate. [📞cod 17166](#)

CASTEL FIRMIAN

L'eleganza dei vini trentini





Don Alfonso 1890

Il ristorante simbolo della Cucina del sud

Ll luogo più esclusivo - dove essere accompagnati è un segno di privilegio, soprattutto se a farlo è **Livia** (nella foto in basso), la padrona di casa - è la cantina d'invecchiamento. Qui, in grotte e scale antichissime di epoca pre-romana, scavate nel tufo e nella pietra vesuviana fino a 25 metri di profondità, riposano le etichette più prestigiose del mondo. È un po' l'anima del ristorante che rappresenta ad un tempo il legame col territorio (più dentro di così...) e la dimensione internazionale della proposta. Il vero cuore del locale, splendidamente ristrutturato negli ultimi anni e diventato Relais & Château con 8 splendide suite, arredate secondo lo stile dell'antica dimora del

1800, è però ovviamente la cucina, dove la luce e l'impareggiabile vista che si gode da Sant'Agata dei due Golfi (Na) si uniscono quasi per magia alle colorate maioliche delle pareti e all'acciaio delle attrezzature d'avanguardia.

È qui che si fa concreta ogni giorno la filosofia di Don Alfonso 1890, ristorante simbolo della Cucina del sud Italia. Mediterraneità, modernità e qualità assoluta delle materie prime (provenienti in gran parte dall'azienda agricola di famiglia, "Le Peracciole", a pochi chilometri, in località Punta Campanella) si mixano sotto la regia di **Alfonso Iaccarino** (da poco nominato Commendatore dal Presidente della Repubblica) e dei

figli **Ernesto** e **Mario** (da destra con lui nella foto scattata proprio a Le Peracciole). Per il resto, una delle mete più ambite a livello europeo dei gourmand si completa di un ricco giardino con piscina, di una scuola di cucina e di un biblioteca show room con possibilità di acquistare prodotti enogastronomici, fra cui un ottimo olio extravergine di oliva dell'azienda agricola.

Alfonso e Livia Iaccarino, nativi del luogo, sono alla quarta generazione di albergatori, ma dal '73 hanno scritto a quattro mani la storia della cucina italiana puntando su tradizione, innovazione e prodotti di qualità.

(A.L.)  [cod 16828](#)



Don Alfonso 1890

corso S. Agata 11/c, 80064
Sant'Agata sui due Golfi (Na)
Tel 081 8780026 - Fax 081 5330226
www.donalfonso.com

Fermarsi Da Pino

Modello di estro e tradizioni trentine per 25 anni di cucina d'autore



Sono stati festeggiati con un menu all'altezza della ricorrenza i 25 anni di associazione del ristorante Da Pino di San Michele all'Adige (Tn) al gruppo Ristoranti regionali - Cucina Doc. Un filetto di salmerino di montagna con finocchi saltati e pomodorini Pachino ha aperto il pranzo, che è continuato con gli spaghetti di patate della val di Gresta con fonduta di Trentigrana e tartufo nero del Baldo, per proseguire

con la millefoglie di filetto di cervo con porcini scottati e Casolet, piccolo tortel di patate, cappuccio brasato e salsa di Teroldego e concludersi con la fantasia di dolci dello chef: trancetto di ricotta, torta di grano saraceno, piccola rosada e gelato al sambuco nella cialdina. Il tutto abbinato a Nosiola, San Siro bianco '09, Rebo 2006 e vino Santo 1998 dell'Azienda agricola Fratelli Pisoni.

La nuova sala da pranzo ospita anche un forno a legna per la cottura di pizze classiche o realizzate con prodotti tipici locali: la pizza con carne salata, quella con finferli e pancetta o con il Trentigrana. **Luciana e Danilo Moresco** hanno ricevuto la targa per il merito di aver svolto con impegno costante e capacità imprenditoriale il loro lavoro (nella foto, Marinella Argentieri, al centro, consegna la targa ai Moresco). (M.A.) [cod 17275](#)

Trattoria Del Gallo

Specialità e cucina creativa

L'inaugurazione della Trattoria Del Gallo di Rovato (Bs) si è presentata all'insegna delle vecchie tradizioni del luogo insaporite dal gusto moderno della nuova gestione. La Trattoria è situata nel cuore del centro storico della cittadina bresciana nell'antico vicolo chiamato le Cantine. Un luogo carico di storia che conserva intatto il fascino dei tempi trascorsi e dei luoghi antichi della Franciacorta. La struttura rustica è rimasta quella di un tempo arricchita da elementi moderni.

Anche i sapori, tipici di questa terra rappresentata non solo dai vini ma anche dalle sue carni selezionate, sono rivisitati attraverso una "cucina creativa". La novità creata dalla chef Giovanna Zaninelli, che si dedica alla preparazione di paste fresche, sta soprattutto nell'accostamento di nuovi sapori a quelli "di una volta" e nella presentazione dei piatti in chiave moderna e sofisticata. [cod 17203](#)



Il gelato a Madrid è fatto coi sapori di una volta

Un'imprenditrice italiana ha aperto la propria gelateria nel quartiere più multietnico di Madrid. Si chiama "Sani sapori", la gelateria che mette d'accordo le 83 nazionalità. Circa 140 i gusti e, quotidianamente, il bancone ne offre dai 12 ai 16 a seconda della disponibilità. Tra i più esotici, e difficilmente reperibili in Italia, ci sono maracuya, guanabana, mate e baobab. È possibile anche refrigerarsi con nutrienti spremute o frullati di frutta fresca. (L.D.A.) [cod 17082](#)

IL GIARDINETTO, RISTORANTE IDEALE DEL BUON RICORDO

I Collezionisti dei Piatti del Buon Ricordo hanno scelto come "Ristorante ideale 2009" il Giardinetto di Cormons (Go). Una conferma per il ristorante friulano e per l'intera famiglia Zoppolatti, che con lo chef Paolo ha inanellato una serie di grandi successi. [cod 16309](#)

FABIO CIERVO EXECUTIVE CHEF A LA TERRAZZA DELL'EDEN

Il sous chef di Michel Roux del 3 stelle Michelin "The Waterside Inn" di Bray, in Inghilterra, da ottobre dirige la cucina dell'Hotel Eden a Roma. Una scelta che mira a grandi risultati, una scommessa di successo vista la scelta di un vero artista. [cod 17152](#)

L'APERITIVO DELL'ANNO SI BEVE AL CAFFÈ COMMERCIO

Lo storico bar di Rimini, reso ancor più celebre perché è stato ricordato da Federico Fellini nel film Amarcord, in occasione della presentazione della Guida ai bar d'Italia 2011 si è aggiudicato il riconoscimento di "Aperitivo dell'anno" per i suoi happy hour con prodotti di qualità. [cod 17217](#)

La cucina di mare di Carmine Mazza, poeta vesuviano

Siamo da "Il Poeta Vesuviano" a Torre del Greco (Na). E il poeta vesuviano è lui, il prode Carmine Mazza, robusta la stazza, già poderosa l'esperienza, particolarmente ragguardevole quella acquisita alla corte di Don Alfonso. Voglia di cemento, voglia di ritorno a casa, fatto sta che Mazza è da circa due anni patron.

Lay-out e location, a dire il vero, non lo aiutano moltissimo. Un ritocco estetico a tendaggi e disimpegni non guasterebbe. Ad ogni modo, coraggiosa quanto vincente la scelta di apparecchiare soltanto 28 posti a tavola. Dopo il gradito benvenuto della cucina, e dopo aver scelto, pur consapevoli di un menu a prevalenza di mare, un gagliardo rosso di Apicella, 'A Scippata (piedirosso e tintore), ci si delizia con un altro capolavoro dello chef: la parmigiana di pesce bandiera su pomodorini del piennolo scottati. (V.D.A.) [cod 16400](#)

San Giusto in val di Fassa

Paradiso unico per sciatori gourmet

di Marinella Argentieri

La val di Fassa, paradiso degli sciatori, affascina anche in una tiepida giornata settembrina. Il cielo terso di un azzurro intenso fa da sfondo alle vette delle Dolomiti occidentali: il Sella, il Sassolungo, il Catinaccio, il Latemar e la Marmolada. In questa zona il clima è molto più mite che nelle



Alpi centrali o settentrionali e anche la vegetazione è più rigogliosa. In particolare, Campitello (Tn) è situato nel cuore della Val di Fassa a 1.434 metri di altezza, piccolo centro montano con la chiesa del XVI secolo dedicata agli apostoli Filippo e Giacomo.

Qui è ubicato l'Hotel Relais San Giusto piccolo, accogliente, elegante esempio di ospitalità trentina. Da alcuni anni l'hotel è associato al gruppo Ristoranti regionali - Cucina Doc per l'attenzione del suo ristorante alla buona tavola che propone specialità e vini di nicchia, scelti tra le migliori produzioni trentine e italiane. Piatti della tradizione ladina come la povera "supa rostida", una minestra di farina abbrustolita, o il "filetto di baccalà alla San Giusto con polenta morbida di Storo", piatto che ricorda il confinante veneto e le origini di Pancrazio Scola,



proprietario del locale, nato nella vicina Falcade. Piatti innovativi come il radicchio rosso, raccolto nell'orto dell'hotel, in tempura con speck dell'Alto Adige, o i canederli di ricotta con salsa all'aglio orsino. Prelibatezze abbinare da Claudio Valentini, appassionato enotecario di Campitello, a vini scelti tra etichette trentine come: Dalcocchio, Maso Solengo, Pojer e Sandri, per citarne alcune. [cod 17274](#)

Padana SpA
Industria Noleggio Tessile

Quando la Qualità Conta
Il Cliente Conta su di Noi

Ristoigien PADANA

linea TEPORE
dal 01/11 al 28/02

Con tovagliolo imbustato singolarmente e coordinato alla tovaglia in fiandra
Via Vecchia Fornace 24 24050 BARIANO (BG) Italy
Tel. 0363 957522 Fax 0363 958075 NV 800 825174
<http://www.lavanderiapadana.it> e-mail padana@lavanderiapadana.it

MIRABELLA

FRANCIACORTA

Azienda Agricola
MIRABELLA S.r.l.
25050 Rodengo Saiano (Bs) Italy Via Cantarane, 2
Tel +39 030 611197
Fax + 39 030 611388
www.mirabellavini.it

Soldo, re del Cesira e della Presolana

di Bruno Federico

Sul passo della Presolana risplende di nuovo la stella di Dario Soldo, che dopo tre anni di riposo è tornato al suo antico amore, la cucina. Chef di razza, non poteva resistere a lungo



Bruno Federico
Chef e sommelier
de La Caprese di Mozzo
(Bg), ci presenta i suoi
colleghi

lontano dal calore dei fornelli e quindi ha aperto, appena a pochi metri dal suo vecchio ristorante sulla strada per Colere (Bg), il bel ristorante "Cesira".

Ambiente nuovo, stile moderno di montagna, vista mozzafiato sulle

montagne antistanti ma soprattutto grande cucina come nello stile di Dario. Stagionalità e disponibilità

territoriali sono di casa: tartufi neri, selvaggina, formaggi e carni cotte sulla grande griglia in bella vista gestita dal bravissimo collaboratore Lanci. Selezionati salumi e formaggi della zona con profumi di bosco aprono la serata, segue poi un ottimo risotto allo zafferano con salsiccia nostrana ricca di sapori e profumi equilibrati, una modalità di realizzazione del piatto che rispecchia il carattere e la disponibilità del personaggio.

Nei secondi pregevolissime le carni alla griglia, una specialità che denota la capacità e l'esperienza nello scegliere sempre materie prime di altissimo livello. Spettacolari i dolci e non vi era ombra di dubbio visto che Dario proviene da una famiglia di pasticceri famosi.

In sala la dolce Cesira sempre sorridente e gentile ci accoglie e ci fa



subito sentire di casa, consigliando e suggerendo anche i vini, che sono di elevata qualità. "Cesira", quindi, un sosta felice e imperdibile per gli appassionati dello sci e della montagna ma anche e soprattutto dell'ottima cucina. Il giorno di chiusura del ristorante è il lunedì.

📍 [cod 17348](#)

Ristorante Cesira
via Cantoniera 1 (passo
della Presolana), 24020 Colere (Bg)
Tel 0346 30049

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Anima delle Cinque Terre, dove la Liguria rivive orgogliosa



Foto Matteo Barro

Panciuti, i pansoti ripieni di ricotta e spinaci accolgono la salsa di noci; le trenette si vestono di pesto smeraldo; e la focaccia alla genovese fa da ghiotta complice. La brezza di Liguria si sente a **Le 5 Terre** (via Andrea Appiani 9, tel 02 653034), approdo gourmet guidato con passione da Stefano Galligani e dalla solare figlia Cristina. Ma si sente anche il Mediterraneo con i suoi sapori nel ricco menu. Che recita spaghetti alla cicala batti batti o ai frutti di mare con gamberi e scampi, ravioli di branzino e tris di tartare. E che non dimentica le pennucce al pesce spada e bottarga di muggine, il risotto del pescatore e le seppioline alla griglia. Da tenere d'occhio? I piatti del giorno. 📍 [cod 16978](#)



Cristina Viggè
Cronista del gusto,
indaga sui nuovi trend
dei locali a Milano
e provincia

Danza il pesce con la Bassa Marea tra ricette casalinghe

C'è mamma Ina in cucina. E Patrizia, la figlia, accoglie gli ospiti in sala, fra mattoni a vista, ferro battuto e una vivace vetrina del pesce fresco. Che qui, al ristorante **Bassa Marea** (via Anfiteatro 6, tel 02 86998958), viene trattato con il massimo rispetto. Della serie: pochi condimenti, qualche aroma e cotture semplici. Oppure non cotture, come accade per gli scampi e i gamberi crudi agli agrumi e per le alici marinate. Grattinate, invece, finiscono le ostriche e le capesante, mentre le vongole veraci saltano in padella e le cozze sublimano nella gustosa impepata. Ricette casalinghe e rassicuranti, come pure l'ittica zuppetta (in bianco), la coda di rospo in guazzetto, le pennette ai crostacei e gli spaghetti Bassa Marea, rivisitazione marina della classica aglio, olio e peperoncino. E per finire in dolcezza? Torta di mele e sorbetti home made. 📍 [cod 16977](#)



Foto Matteo Barro

Charme in Brera

**Aprire le porte l'Hotel Milano Scala
Il primo in città a "emissioni zero"**



di Marino Fioramonti

Hotel Milano Scala, nuovo indirizzo dell'ospitalità di charme a Milano. Situato in uno storico palazzo di fine ottocento nella centrale via dell'Orso, nel cuore di Brera, l'hotel si ispira nel nome, nel concept e negli arredi alla tradizione operistica e teatrale che hanno reso la città famosa nel mondo. Immagini a parete a grandezza naturale

situate nelle aree comuni e nelle camere riprendono scene di ballo, palchi teatrali o backstage nel dietro le quinte, mentre ognuna delle suite è dedicata a un'opera lirica diversa. All'esterno il "piano terra" dispone di due ingressi, dei quali uno porta alla hall dell'hotel, mentre il secondo conduce al "Lounge Bar". Si prosegue poi verso la "Lobby", recupero della vecchia corte del palazzo, che oggi diventa sala di conversazione e consultazione. Le 62 camere, di cui 10 fra suites e junior suites, si sviluppano su sette piani dell'edificio. Tre sale riunioni, area fitness-relax e posti auto in garage riservato completano il tutto.

In più si distingue per essere il primo hotel in città a "emissioni zero" poiché tutta l'energia viene prodotta senza rilasciare CO₂ nell'aria. È anche dotato di isolamenti termici e acustici molto efficaci. [📞cod 16999](#)

Il lusso al Radisson Blu Incontro di charme e design

di Leonardo Felician

In primavera 2010 il suo primo hotel a Milano. Si chiama Radisson Blu, il marchio degli hotel di design della catena con sede in Belgio, ed è una prestigiosa struttura a 4 stelle, rilevata da un gruppo asiatico che l'aveva costruita per una categoria superiore denominandola "The Chedi". Punti di forza di questa new entry milanese sono la convengnistica e la ristorazione. Realizzato dall'interior designer

indonesiano Jaya Pratomo Ibrahim con una combinazione di colori tenui, sabbia e beige e materiali preziosi quali bronzo, pietra e ceramica, il Radisson Blu Milan è situato in un quartiere residenziale, poco lontano da viale Certosa, ben collegato sia al centro città che ai due quartieri fieristici, vicino all'ingresso delle autostrade e a una stazione del passante ferroviario.

Il concept del ristorante e bar denominato "Filini" si basa sulla semplicità e l'autenticità dei prodotti naturali selezionati. Gli aromi e i sapori della cucina italiana e l'ambiente discreto con le sue luci soffuse offrono agli ospiti una calda intimità. Al ristorante è possibile osservare lo chef siciliano Dario Abbate in azione nella cucina a vista. Il Lounge Bar completa l'offerta di ristorazione. [📞cod 16679](#)



Il "grifone" nero domina Bolzano con toni unici

Chi quando si reca in altre città per turismo o per lavoro non si accontenta di dormire in alberghi banali, ma cerca atmosfere uniche da ricordare a lungo, sa che i suggerimenti fuori dalle solite guide sono spesso preziosi, e annota mentalmente gli indirizzi che valgono una visita. All'insegna del "grifone" nero, un albergo di proprietà della famiglia Staf er dal 1816 affacciato su piazza Walther nel cuore della Bolzano più elegante è stato ristrutturato dall'architetto austriaco Podrecca fino a diventare un design hotel. L'atmosfera dentro l'albergo colpisce per il bisticcio tra la facciata antica e gli arredi di avanguardia dell'interno, con tecnologie moderne e opere d'arte contemporanea, ma anche sedie Thonet del 1880 e tavolini in marmo e legno. Al piano terra il lounge bar Grifoncino con pavimento in vetro retroilluminato e pareti in pannelli d'alabastro è un punto di ritrovo multimediale per i giovani. Solo 33 camere curate in tutti i particolari, pavimenti in legno, tappeti iraniani, mobili Biedermeier, bagni con marmi pregiati, internet e tv satellitare in tutte le camere. Spettacolare la suite con pianoforte a coda. Parco e parcheggio in comune con l'attiguo hotel Laurin. Dalla terrazza della colazione la vista spazia sui tetti del centro fino alla vetta dolomitica dello Sciliar. **(L.F.)** [📞cod 16698](#)

AGRITURISMO PODERE PICCIOLO, UN PIENO DI RELAX - A San Donato in Fronsano, Reggello (Fi), un'oasi di pace, punto di partenza ideale per escursioni e per visitare le città d'arte toscane. Riccardo e Grazia Busso hanno ristrutturato la grande casa colonica del '500. [📍cod 16440](#)

SAPORI SICILIANI A MADRID Sosta golosa per gli italiani all'estero sotto l'ombra de "L'Ulivo d'oro". Personale preparato ed efficiente, atmosfera ricercata, cucina dai toni decisi che spazia dalla tradizione italiana alle contaminazioni spagnole. **(L.D.A.)** [📍cod 16431](#)

TRE FORCHETTE DEL GAMBERO AL TRUSSARDI - Andrea Berton, che ne ha fatto l'unico ristorante Tre forchette di Milano, è stato premiato dal sindaco Letizia Moratti. La Guida del Gambero Rosso 2011 ha assegnato anche il premio "Qualità e cortesia" al Café Trussardi per l'eccellenza della proposta gastronomica. **(M.F.)** [📍cod 17355](#)

Dispensa ricca

Molti i piatti intriganti che valgono una sosta golosa da **Napulèone**

Nel firmamento della ristorazione in provincia di Caserta, opaco al punto tale da far risultare bastevoli le dita delle due mani per tenere di conto le eccezioni di ottima qualità, è spuntata molto di recente una presenza di cui sentiremo presto parlare. È il ristorante **Napulèone**, la cui ambiguità di lettura è voluta per come in fonema anglofilo si proclama lo score di eccellenza a Napoli e per come in fonema dialettale una "o" divenuta "u" rende omaggio al grande còrso.

Ardita la location, e comunque di quelle che pregiudizialmente inducono alla colpevolezza di un mordi e fuggi e di una congenita disattenzione alla qualità. Le proposte sono ben articolate. La cucina viaggia, se così volessimo dire, con la regola del tre: tre antepasti (è scritto proprio così sul menu, antepasti e non antipasti),



tre primi, tre secondi, tre contorni. La proposta ha avvicendamento pressoché quotidiano. A griglia e dispensa sovrintende il giovanissimo Luciano, sempre puntuto, sempre sereno e prodigo di informazioni per i clienti che gli si avvicinano. Di alto livello le pizze, sfornate dall'affiatata coppia composta dal serafico e compunto Raffaele e dall'esuberante Giovanni: bravissimi entrambi. **(V.D.A.)** [📍cod 16616](#)

Roma eat and drink di Mariella Morosi

Metti un ottimo cinese a Roma, da **Hang Zhou**



È l'unico ristorante cinese di Roma in cui si fa sempre la fila per un tavolo. Ma ne vale la pena, soprattutto ora che l'**Hang Zhou** (via Principe Eugenio 82, tel 06 4872732) dall'iniziale "buchetto" di Santa Maria Maggiore si è trasferito in un locale da 120 posti. La bella Sonia accoglie sorridente vecchi e nuovi amici. In cucina c'è il giovane Jin Long a garantire un menu articolato con tutti i classici più gettonati fino a quelli della vera tradizione cinese con ingredienti esotici. Almeno una ventina i piatti a base di gamberi e gamberoni, infiniti i risi e le zuppe e i risi, 14 i tipi di noodles. Ogni giorno c'è un piatto particolare, secondo la stagione e la disponibilità del mercato. [📍cod 17075](#)



Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

Glass Hostaria, il paradiso del gusto a Trastevere

È nei vicoli di Trastevere ma potrebbe essere in una delle street più trendy di Manhattan. **Glass Hostaria** (vicolo del Cinque 58, tel 06 58335903) cattura subito lo sguardo con la luminosità degli interni di legno, ferro e cristallo. È il regno di Cristina Bowerman, chef di razza formatasi sul campo, dopo una lunga esperienza statunitense a contatto con Thomas Keller, e che ha scelto Roma per esprimersi al meglio. È una cucina personale la sua, su cui è già caduta una stella Michelin, con un approccio al cibo diretto e disinvolto, mirato a esaltare il gusto complessivo di un piatto ma anche quello dei singoli componenti. La sua vocazione nella scelta dei migliori ingredienti del mondo, l'adozione di tecniche di cottura non invasive, ma soprattutto la passione per il buono che le viene dall'origine pugliese, fanno dei suoi piatti un'esperienza appagante. [📍cod 17076](#)



Agri~~g~~usta di Alessandro Maurilli

Zinedi, perla di ospitalità nella magica Pantelleria



Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia
ci guida tra gli agriturismi di qualità

Pantelleria (Tp) - Il suo soprannome è "Mukkapinseri", suo nonno era uno stregone di Pantelleria e forse per questo lui stesso, Aldo Valenza, fondatore di questa azienda agrituristica, il mare lo ha vissuto come un mago. Parla di barriere coralline a Pantelleria più maestose di cattedrali, pesca ostriche a mano nuda, si dice persino che riesca a stare ore in acqua senza riemergere.

Molte e altre storie simili a queste si sentiranno raccontare tra i tavoli o i dammusi di questa azienda, Zinedi, dal

nome della contrada di Pantelleria che la ospita, un agriturismo che guarda da una parte il mare, dall'altra il lago di Venere, uno specchio d'acqua dove si possono fare fanghi naturali e bagni caldi. Si coltiva uva soprattutto, zibibbo per eccellenza, ma non mancano i prodotti che in questa terra sorgono senza chiedere il perché, ovvero l'origano e i capperi. L'Agriturismo è realizzato con la tradizionale tecnica pantesca che usa il rivestimento in pietra lavica, ed è circondato dai muretti in pietra a secco circondati da grandi palme ed ulivi. 30 posti letto, distribuiti in appartamenti a dammuso, separati e distanti tra loro, rivestiti in pietra lavica tagliata a mano. Gli appartamenti sono divisi in 2 camere da letto doppie con bagno, con terrazzo esterno "cannizzato", e "dicchena", tipica seduta pantesca. Sono, inoltre, circondati da un giardino di piante ornamentali e da frutto. La magia di Zinedi la si può completare a tavola, nel ristorante aperto anche ad ospiti esterni dell'agriturismo. Un menu che cambia di giorno in giorno, a seconda della stagione. A prezzo fisso. Si beve il bianco zibibbo della casa, si mangia la cucina pantesca (gli spaghetti alla pantesca sono un sogno, il pesce, quello di Aldo, sempre fresco). Vietato alzarsi da tavola senza prima aver degustato i baci panteschi, i tipici dolci di questa terra. La grande idea che hanno avuto gli amici di Zinedi è quella di poter fare ordinazioni, anche via internet o per telefono, da qualsiasi parte d'Italia.  [cod 17040](tel:0923914023)

Agriturismo Zinedi

Contrada Zinedi, Pantelleria (Tp) - Tel 0923 914023

www.agriturismozinedi.com



Valcalepio Rosso D.o.e. | Valcalepio Rosso Riserva D.o.e.
Valcalepio Bianco D.o.e. | Moscato di Scanzo D.o.e.g.
Grappa Moscato di Scanzo

Visita il nuovo shop on-line: www.ilcypressso.info



IL CIPRESSO

Eventi Speciali


Domenica 17 ottobre 2010
Domenica 21 novembre 2010
Domenica 5 dicembre 2010
dalle ore 10.00 alle 13.00 e
dalle 14.30 alle 18.00

siamo aperti per la visita
alla cantina e degustazioni

L'azienda agricola Il Cipresso
via Cerri 2, Tribulina di Scanzososciate (Bg)
Telefono e fax: +39.035.45.97.005
www.ilcypressso.info - a.cuni@ilcypressso.info

OPEN

**Punta Tragara
e la nuova spa**

La spa Unica, composta da tre ampie cabine massaggio, ciascuna con un'area relax esterna personale e una cabina dedicata ai trattamenti estetici, offre per prima a Capri un programma di cure talassoterapiche, oltre a trattamenti per una *remise en forme*.  **cod 16480**

Ramada hotel

a Milano - Ramada Plaza Milano ha aperto lo scorso 9 settembre come primo resort di città, in grado di offrire tutti i servizi per un soggiorno business o leisure. La struttura, che richiama lo stile anni '70, è composta da 5 diverse aree, in cui sorgono 167 camere, tra cui 21 suite, spa e palestra.

 **cod 17123**

Spa Hamat Gader

Tutta l'energia della Galilea



di Lucia Siliprandi

Le terme di Hamat Gader, situate nella parte settentrionale dello stato di Israele nel cuore della fertile Galilea, sono attorniate dallo scenario della valle del Giordano. L'area di Hamat Gader, trasformata in salus per aquam sin dall'epoca della conquista romana da parte di Pompeo, avvenuta nel primo secolo a.C., è oggi un parco naturale, molto apprezzato per il divertimento di grandi e piccini.

E proprio in questo giardino dell'Eden sorge l'Hotel Spa Village Hamat Gader, un hotel a 5 stelle, suddiviso in più unità abitative, realizzate intorno alle piscine di acqua termominerale, un'acqua dalle molteplici proprietà curative. Le 29 suite sono arredate in uno stile moderno e funzionale e con oggetti di design. Tutte le camere sono dotate di vasca idromassaggio con acqua sorgiva che proviene dalle vicine fonti. La spa offre trattamenti che spaziano dai massaggi classici all'ayurveda, dal massaggio svedese a 4 mani a quello energetico con pietre e cristalli, mentre in

acqua si applicano tecniche mixate di shiatzu e riflessologia. Particolari il trattamento viso "alle perle", uno speciale peeling di bellezza, e il massaggio "anti-age" al corpo per rallentare il processo di invecchiamento.

Il ristorante gourmet offre menu gustosi e bilanciati come il piatto tipico della Galilea, il "Pesce di San Pietro", una carpa cotta al forno o alla piastra, accompagnata dal tabule, insalata di boulghour condita con prezzemolo, limone e olio. Da assaggiare le "gefilte fish", polpette di pesce servite con verdure e spolverate di pepe o peperoncino, e le deliziose marmellate, prodotte con la frutta locale.  **cod 17098**



Lucia Siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

Hotel Spa Village Hamat Gader

Doar Tiberia 15171, Ramat Ha-Golan (Israele) - Tel +972 (4) 6655555
www.hamat-gader.com



I sapori della terra
Bergamasca...
e non solo



POKER DI CARISSIMI ROSA E C. SNC
Tel. 035 581454 - Fax 035 4521327
www.raviolificiopoker.it - e-mail: info@raviolificiopoker.it
BERGAMO

A Cortina e a Palermo con **Vinarius** il bere è doc

di *Claudio Riolo*

Vinarius, Associazione delle enoteche italiane che comprende anche le enoteche con mescita, è

presente in ogni regione italiana con più di cento locali. Questo mese proponiamo a nord l'Enoteca Cortina sulle Dolomiti, a Cortina d'Ampezzo (BL) e a sud l'Enoteca Picone di Palermo. Tanta distanza ma identico stile e competenza. [📍cod 16468](#)

Gerri, l'oste di fiducia di **Cortina d'Ampezzo** Nella sua enoteca vini e specialità dall'Italia

L'Enoteca Cortina di Cortina d'Ampezzo (BL) è in una casa del '600, la più vecchia del centro del paese, sotto il campanile. Lunga e stretta come un pub in miniatura, scaffali in noce con i vini che sono 800 da tutto il mondo; l'élite vacanziera di Cortina trova anche una sala in ambiente tirolese con qualche tavolo, ideale per la degustazione dei vini e gli assaggi; ci si può attendere, al ritorno dallo sci o dalle passeggiate per rifugi. Tra chi frequenta la perla delle Dolomiti, non c'è uno che non conosca Gerri. Trent'anni fa a Cortina il vino di qualità si trovava solo nei ristoranti e nei bar si beveva al massimo onesto sfuso della pianura. Ci ha pensato Girolamo Gaspari a

insegnare a bere bene a cortinesi e turisti creando un posto magico, che riesce a far convivere gli assalti dell'ora dell'aperitivo serale con le degustazioni meditate. La lista propone 40 vini, tutti al calice, che cambiano ogni settimana; quindi Gerri afferma che è impossibile chiedere: «Dammi il solito». I vini si accompagnano a salumi da ogni parte d'Italia, i formaggi arrivano anche dalla Francia; tutti buoni, ricercati. Bisogna anche sottolineare una meritevole attitudine facilitata... dall'altitudine: non c'è acqua minerale, ma solo acqua del rubinetto che qui è di fonte. L'enoteca è aperta dalle 10.30 alle 13 e dalle 16.30 alle 21. Chiusa la domenica, ma nell'alta stagione è sempre aperta. [📍cod 17150](#)



Enoteca Cortina
via del Mercato 5, 32043 Cortina d'Ampezzo (BL) - Tel 0436 862040
www.enotecacortina.com

Enoteca Picone, tappa d'obbligo a **Palermo** Da tre generazioni sinonimo di "bere giusto"

Storica e affascinosa enoteca palermitana, obbligato traguardo per chi cerca la bottiglia giusta e gustose delicatezze gastronomiche. All'ingresso



dell'Enoteca Picone si nota il banco per la mescita con una selezione di vini bianchi e rossi che cambia secondo occasione e stagione. Ambienti ricchi di fascino si susseguono; le bottiglie arredano le pareti con i vini esposti in bell'ordine sulle pareti agli scaffali. L'ampia sala in fondo è dedicata a assaggi e periodiche degustazioni. Le etichette sono più di 7mila, con completa selezione siciliana, da tutte le regioni italiane e dal mondo. Ottima proposta di Spumante e Champagne, distillati e acquaviti, birre artigianali. La famiglia Picone promuove con passione anche i vari tipi di olio extravergine siciliani e la pasta dalle più importanti regioni produttrici.

Nicolò Picone aprì l'enoteca nel 1946, soprattutto per commerciare vino sfuso; l'attività fu poi ripresa dal figlio Francesco e ora è condotta da Nicola che rappresenta la terza generazione. È affiancato da Vera Bonanno, responsabile della selezione, ricerca e vendita dei vini italiani e esteri, escluso i siciliani. Appassionata e competente conosce migliaia di vini, sia nomi noti sia vignaioli emergenti. Aperta dalle 8 alle 14 e dalle 16 alle 21, chiusa la domenica.

[📍cod 17151](#)

Enoteca Picone
via Guglielmo Marconi 36, 90141 Palermo - Tel 091 331300
www.enotecapicone.it

Cirio Alta Cucina

Pomodoro verace

Protagonista in tavola

Conserve Italia, specialista europeo nel settore delle conserve ortofrutticole con strutture produttive in Italia e all'estero, dedica al mondo della ristorazione professionale due grandi marchi: Cirio Alta Cucina e Valfrutta Granchef. Due gamme ricche di soluzioni estremamente valide e di qualità per i professionisti dell'alimentazione fuori casa, con prodotti, formati e confezioni in grado di soddisfare tutte le esigenze.

«Gli ingredienti di Valfrutta Granchef - afferma **Giorgio Mazzoli**, responsabile marketing Food Service Conserve Italia - sono l'ideale per gli chef che puntano a una cucina genuina, leggera, in cui il gusto e il colore di ogni ricetta riflettono la freschezza dei prodotti raccolti nei campi Valfrutta. Utilizziamo le migliori materie prime, le coltiviamo in Italia nelle aree tipiche del territorio, con i controlli e le tecniche che ne garantiscono la totale salubrità e le trasformiamo senza alcuna aggiunta di conservanti e ingredienti artificiali».

Valfrutta Granchef è un marchio caratterizzato da una forte spinta innovatrice e da un'alta

percezione di naturalità e servizio, offrendo agli operatori di ristoranti, hotel e pizzerie esattamente i vantaggi che si aspettano, con tutta la qualità Valfrutta.

Con Cirio Alta Cucina il gusto del pomodoro verace diventa protagonista in tavola: Cirio Alta Cucina è la linea Top Quality nel Food Service che garantisce freschezza, genuinità, italianità al 100%, eccellenza per tradizione e competenza. Gli chef e gli specialisti della ristorazione trovano in questa linea una vera garanzia di eccellenza e una grande esperienza gastronomica (nella foto in alto una ricetta gustosa che lo chef può

realizzare, Triglie in bellavista). I plus della gamma:

- il gusto originale, intenso e verace, del pomodoro italiano al 100% nella pizza e in tutte le ricette con il pomodoro
- la certezza della qualità e dei risultati
- le migliori prestazioni di utilizzo per resa, colore, sapore, servizio
- il partner per continuare ad offrire sempre e solo il meglio ai propri clienti.

📞 [cod 17153](tel:0517153)

Conserve Italia

via P. Poggi 11, 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) - Tel 051 6228311
www.conserveitalia.it



LE PERLE "ROSSE" DELLA GAMMA PRODOTTI

I PELATI: il prodotto simbolo della cucina italiana, il cuore della marca Cirio

LE POLPE: La Polpadoro, La Polparicca, Cuor di Pomodoro: da estruso o cubettate, in grandi confezioni e nel pratico formato bag in box

I FILETTI E I DATTERINI: specialità tipiche da veri intenditori

LE PASSATE DA FRESCO E LA


RUSTICA: corposa, come fatta in casa




PRODOTTI UNICI DALLA VAL

D'AOSTA - La Fromagerie Haut Val d'Ayas ha portato un "assaggio" della produzione lattiero-casearia della Val d'Aosta al "Taste of Milano", lo scorso settembre, e con Monterosa ski ha legato le proprie specialità al territorio da cui provengono. Latte, burro, yogurt, formaggi freschi e stagionati, genuini e biologici: prodotti di alta qualità degustati.  [cod 17104](#)


PER I BAMBINI C'È IL MILLO DRINK

Millo Drink è lo yogurt da bere creato da Mila per rispondere alle esigenze alimentari dei bimbi: ricco di calcio, buono come un frullato, leggero come lo yogurt e sano grazie al fermento probiotico attivo. Ideale per una pausa dissetante, in tutti i momenti della giornata.  [cod 17234](#)

FORNO D'ASOLO, 25 ANNI

DI COLAZIONI - Ha compiuto 25 anni Forno D'Asolo, la realtà trevigiana che con un fatturato previsionale per il 2010 di 70 milioni di euro si conferma come la seconda realtà italiana nella produzione di croissanterie e commercializzazione di prodotti surgelati per la colazione. Quest'anno una crescita importante: più 10% nei primi 8 mesi del 2010 rispetto allo scorso anno. E per il futuro si pensa all'export in Europa.  [cod 17027](#)

NUOVA LINEA PER AMATO, PASTA CLASSICA E FORMATI SPECIALI

Il Molino Amato è anche un pastificio. La svolta verso una tensione alla qualità eccellente del prodotto pasta è impressa dal giovane direttore generale Giuseppe jr. Amato, omonimo del nonno ancora ben presente e vispo. E siccome sempre di pari passo vanno tradizione e innovazione, il direttore inaugura una nuova linea di produzione atta a produrre i formati lunghi, quali tra gli altri, gli spaghetti e i ziti campani. (V.D.A.)  [cod 17304](#)

DA AVERLI LA NUOVA LINEA

DI ACCESSORI DA VINO - Averli, nuova azienda con sede a Bergamo, propone una nuova serie di articoli pensati per il consumo e il trasporto sicuro del vino in ogni luogo e in ogni occasione. Boxter e Monoposto, distribuiti da Coltellaria Collini di Busto Arsizio (Va), sono eleganti sistemi della linea "Wine up series".

 [cod 17366](#)



Stoviglie Paderno Tutte in melamina

di Sergio Pezzotta

La melamina, o melamina, è un composto eterociclico fortemente azotato, importante come materia prima per la realizzazione di polimeri. La melamina fu scoperta nel 1834 da Liebig, ma il suo utilizzo industriale iniziò solo a partire dal 1940. Insieme alla formaldeide è la materia prima per la preparazione delle resine melaminiche, resine termoindurenti frequentemente utilizzate per la produzione di stoviglie e contenitori da cucina, e frequentemente denominati col nome del monomero (piatti di melamina, vaschette eccetera).

Tra le novità dei prodotti per il servizio a tavola e buffet troviamo la gamma completa di articoli proposta da Sambonet Paderno Industrie Spa di Orfengo (No), composta da: piatti di varie forme, piatti "Foglia" e "Palma", insalatiere, vassoi di varie forme, porta salatini, ciotole con coperchio, tris zucchero, contenitori Gastronorm con coperchio, cucchiaini, supporti inox, porta salatini inox. Ideali per il servizio offrono anche la

possibilità di infinite combinazioni per rinnovare e dare un tocco di originalità ad ogni presentazione al banco come anche al buffet. Ottimi per la conservazione e il trasporto, grazie al coperchio antiscivolo comodamente impilabile per un'ottimizzazione dello spazio.

I pratici pezzi a servire sono al 100% in pura melamina e offrono vantaggi che i professionisti possono apprezzare con il loro utilizzo

quotidiano: è un materiale di prima qualità perchè esteticamente somiglia alla porcellana; estremamente resistente alla rottura, non produce schegge pericolose; i pezzi sono dotati di una superficie lucida e liscia, robusta e solida, lavabile in lavastoviglie e utilizzabile in frigo/freezer; il materiale è resistente da -50 a +100°C; non assorbe odori e sapori ed è ideale per una presentazione degli alimenti ecocompatibile e igienica.

 [cod 17059](#)



Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione



Con 36 etichette di Culinaire Debic regala un viaggio



Dal mese di ottobre, Debic premia la fedeltà a Culinaire Original, la panna da cucina liquida dalla grande resa, al 20% di grassi, che da sempre risponde alle esigenze funzionali degli operatori del food service.

Acquistando 36 bottiglie di Culinaire Original e aderendo alla promozione “Debic, il gusto di viaggiare”, infatti, il professionista potrà ricevere una Stand-by Card che darà diritto a un viaggio per 2 persone al prezzo di una e un Holiday Pass Number per accedere a una vastissima

offerta di soggiorni e vacanze prenotabili ai migliori prezzi sul mercato. Partecipare è molto semplice: è sufficiente inviare le 36 etichette di Culinaire Original, complete, ad Eledofe srl (viale F.lli Cairoli 181, 31100 Treviso) e consultare la sezione Debic sul sito www.eledofe.it, dove si troveranno il regolamento completo e tutte le offerte viaggio accessibili.

Debic, lo specialista della panna ad uso professionale, lega dunque alla panna da cucina liquida Uht la possibilità di viaggiare a prezzi

GAMBERI CRISPY CON MOUSSE PICCANTE

Ingredienti: pesto alle olive 50 g, peperoncino fresco 3 g, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva 50 g, Culinaire 250 g, acqua 50 g
Preparazione: frullare gli ingredienti e lasciare riposare il composto per un'ora. Filtrare il tutto e metterlo nel sifone, aggiungendo una carica d'aria. Verificare la consistenza della spuma. Pulire le code di gambero e tagliarle a metà per il lungo. Saltare le code in padella a fuoco allegro. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere trito di timo e scorza di limone. Mettere sul fondo del bicchiere la misticanza, aggiungervi le code, quindi la spuma.



vantaggiosissimi, rilassandosi e godendo le bellezze del nostro Paese, o le ambientazioni esotiche o ancora le affascinanti attrazioni del resto del mondo.

Con Culinaire Original Debic, gli chef non avranno più pensieri: gli ottimi risultati in cucina saranno infatti assicurati, così come l'opportunità di svagarsi in famiglia o con gli amici (si veda la ricetta nel box sopra, un goloso esempio di come usare Culinaire). [cod 17144](http://www.eledofe.it)

Stuffer, la qualità che soddisfa il palato al giusto prezzo

Dal 1919 l'azienda altoatesina Stuffer, fondata da Heinrich Stuffer nel 1919 è sinonimo di qualità al giusto prezzo. Attualmente distribuisce in tutta Italia una vastissima gamma di latticini freschi, succhi, yogurt e dessert. Oggi sono Klaus Stuffer ed i suoi figli Harald e Peter Stuffer a dirigere l'azienda in terza e quarta generazione. L'azienda svolge un continuo lavoro di ricerca e sviluppo per proporre novità al consumatore.



Recente il lancio di due nuovi prodotti: “Latte & Frutta”, una bevanda fresca e naturale, perfetta in ogni stagione. Si tratta di un drink a base di latte fermentato (51%), fermenti probiotici e frutta (9%) addizionata di calcio e vitamine, e la “Panna Cotta”, una cremosa bontà che va a completare la gamma di dessert freschi, tra i quali sono già disponibili Tiramisù, Crème Caramel, mousse al cioccolato “Amore mio” e Coppa alla panna. [cod 17003](http://www.stuffer.it)



Trismoka corre sul web

Uberti: Più informazione e più servizi per i locali

Fare bene e saperlo comunicare altrettanto bene: il vecchio e sempre valido motto è sposato in pieno da Trismoka e dal suo dinamico titolare **Paolo Uberti**, deciso più che mai a far conoscere all'ampia clientela e in generale al vasto mercato di riferimento le particolari qualità del proprio caffè, insieme alle qualificate iniziative che caratterizzano l'attività dell'azienda di Paratico (Bs), tra Franciacorta e Lago d'Iseo, a cavallo tra le province di Brescia e Bergamo.

Per questo è iniziato un programma di valorizzazione dei

canali più giovani e innovativi. Spazio, quindi, alla rete web, a comunicazioni con i clienti e dai clienti attraverso la posta elettronica.

La società presidierà anche i social network, con l'obiettivo di essere sempre più vicina ai clienti, fornendo informazioni sulla propria attività, sul prodotto, sulle iniziative che nei vari territori contribuiscono a far crescere la cultura del caffè, sia tra gli operatori sia tra i consumatori.

«Stiamo definendo un articolato piano - spiega Uberti - per rinnovare completamente anche il nostro sito web, per renderlo

interattivo e in grado di dialogare con le numerose realtà, con i locali che hanno da tempo garantito la loro fiducia nei nostri confronti».

Una scelta, quella del titolare Paolo Uberti, in linea con il carattere dinamico della società, che saprà contribuire alla diffusione di un marchio prestigioso nell'Horeca. Un marchio che ha fatto della qualità intrinseca del prodotto e della formazione i suoi cavalli di battaglia. Il tutto condito con una "dose" di formazione continua, anche in collaborazione con le istituzioni pubbliche. [🌐cod 17066](#)

Arredare con gusto il vostro locale, garantendo ai clienti pulizia e igiene, tagliando i costi di lavanderia. tutto questo è possibile grazie a Sopra&Sotto: l'elegante e innovativa linea per la tavola.

La tovaglia, in tessuto sintetico idro-oleorepellente, si presenta sempre pulita, mentre il coprimalta e i tovaglioli monouso in dry-paper consentono un servizio rapido e impeccabile.

ARDIGO'
PROFESSIONAL
dal 1970

Via degli Artigiani, 4 - Sesto ed Uniti (Cremona) Fraz. Casanova del Morbasco
Tel. 0372 710704 Fax 0372 710719 e-mail: info@ardigosrl.it www.ardigosrl.it



Pastificio Annoni Re dei cannelloni

Una superficie dello stabilimento che è stata appena raddoppiata passando da 4 a 8mila m² coperti, un fatturato che a fine anno supererà gli 11 milioni di euro, una nuova linea di produzione (che ha richiesto un investimento di 3 milioni di euro) che affianca quella gemella, portando la capacità produttiva giornaliera nelle varie specialità a ben 45 tonnellate di prodotto finito nelle 24 ore. Basterebbero queste cifre per dire che il 2010 non è un anno di crisi per Pastificio Annoni spa di Fara Gera d'Adda (Bg). «Questi investimenti produttivi - afferma il presidente **Alberto Annoni** - si sono resi necessari grazie allo sviluppo progressivo dei fatturati, che negli ultimi 5 anni si sono sostanzialmente raddoppiati. Gli impianti produttivi, di cui Annoni spa si è dotata, si devono considerare tecnologicamente molto avanzati, con una elevatissima capacità produttiva oraria, unica nel suo genere». (R.V.) [cod 17176](#)

Pizza concept Ceki

Quando si aggiunge la pizza in menu ci vogliono attrezzature di fiducia

Aggiungere la pizza all'offerta del proprio menu è una scelta che ormai molti ristoratori decidono di valutare sempre più seriamente. Se nel passato un forno per pizza all'interno del locale era inteso dai "puristi" della ristorazione quasi come un elemento inappropriato o addirittura estraneo all'offerta di un locale di alta gamma, oggi, l'evoluzione del settore ha ampiamente dimostrato che in tal senso, il vento sta cambiando.

La pizza, prodotto di grande eccellenza dell'italianità nel mondo, si rivela sempre più spesso come il completamento di un'offerta che deve adattarsi alle rinnovate esigenze di una clientela più attenta, esigente e composita. Ecco quindi che l'aggiunta al menu di un piatto semplice e veloce assume un valore di primaria importanza; sia per soddisfare a pieno le richieste di visitatori orientati verso un servizio a 360 gradi, sia per aggiungere un ulteriore motivo di attrazione per nuovi bacini di clientela, piuttosto che per aumentare l'utenza al di fuori di un classico ciclo stagionale.

Nel momento in cui la decisione è maturata il problema più pressante agli occhi del ristoratore è decidere a chi rivolgersi per la realizzazione di un angolo pizza funzionale, elegante e allo stesso tempo ad un prezzo concorrenziale. Nell'ampio panorama delle aziende



che offrono questo tipo di servizio, l'azienda bresciana Forni Ceki di Lograto (Bs), che opera nel mercato delle soluzioni per pizzeria da oltre ottant'anni, si pone come interlocutore ideale di chi avesse bisogno di consulenza e supporto per lo studio e la realizzazione di un angolo pizza completo. Con l'offerta denominata "Pizza concept" l'azienda bresciana propone soluzioni personalizzate nei materiali e nel design, arricchite dalle attrezzature della più alta qualità e sicura funzionalità.

Essendo inoltre produttore diretto delle realizzazioni proposte, Forni Ceki garantisce consegne rapide e precise, prezzi competitivi e professionalità a tutti i propri clienti.

[cod 17099](#)

Forni Ceki

via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

Arriva Modus, da Dudson l'unico sistema "flying buffet"

La famiglia inglese Dudson ha lanciato il moderno sistema di composizione a scomparti. Si chiama Modus l'unico brevetto al mondo presente nel canale Horeca, già disponibile presso il distributore nazionale "Royale srl" di Lomazzo (Co).

Si tratta di una soluzione versatile che ottimizza l'efficienza nelle operazioni di servizio ai tavoli: una serie di prodotti Finest Vitrified composti

da 6 vaschette componibili e di formati diversi si inseriscono in 4 vassoi. Multifunzionali: ideali per ricevimenti, catering, buffet, servizio al tavolo e al bar per aperitivi e buffet. Inoltre assicurano un ridotto spreco di cibo e buon controllo delle porzioni. I 2 vassoi più grandi hanno misure Gastronorm 1/1 cm 53x32,5 e Gastronorm 1/2 cm 32,5x26,5, possono essere collocati in appositi carrelli. Resistono a

temperature da -20 a +130°C e sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

[cod 17208](#)



Chi?



BARRETTA D'ARTE

Oscar Niemeyer, celebre architetto brasiliano creatore di Brasilia, spostata per un attimo l'attenzione dalle città al cucchiaino, progettando per il ristorante Aquim di Rio, una barretta di cioccolato. Tratto curvilineo che ricorda una *chaise longue*, la barretta "Q" è realizzata con il miglior cacao sudamericano. [cod 17183](#)

Quando?



IL CAFFÈ DA 80 ANNI

Fondata a Venezia nel 1930, la Torrefazione Marchi festeggia il **23 novembre** i suoi 80 anni. Riconosciuta Locale storico, la bottega ha servito le sue miscele a stelle del cinema come Woody Allen e Vittorio De Sica. Da provare il Caffè della sposa, mix di 8 qualità di arabica con poca caffeina. [cod 17132](#)

5W

Rubrica a cura di Jenny Maggioni

Dove?

SWEET SUITE

Perugia, si sa, è la patria del cioccolato. Per l'edizione 2010 di Eurochocolate c'è una tappa golosa in più: la Sweet suite dell'**Etruscan Chocohotel**. La suite ha una dotazione infinita di cioccolato sparso in ogni angolo, dal Chocoquadro al Chocoscendiletto. Un vero paradiso per i "chocoholics"! [cod 16814](#)



PAUSA CAFFÈ

Il caffè è la ricarica irrinunciabile degli italiani. Un rito evocato dalla **tazzina recharger** di Walter Giovanniello. Il manico è a forma di chiave di ricarica *old style* ispirato al gesto di ruotare la tazzina verso la bocca. In ceramica con l'impugnatura in alluminio, la tazzina non è ancora in produzione. [cod 17232](#)



Cosa?

Perché?



DIETA A CASA

Per **ritrovare la linea** dopo le abbuffate arriva dagli Usa "Diet to go": piatti già pesati, in linea con il regime alimentare scelto, consegnati a casa o in ufficio. Si ordina per telefono e online e si può scegliere la dieta a zona, i menu Asi e Mességué. Come avere dietologo e chef a casa! [cod 17235](#)



Per chi osa in tavola

Le novità da Macef e Abitare il tempo

di Ezio Zigliani

Le forme e i materiali sono forse i veri protagonisti delle edizioni settembrine di Macef, in quel di Milano, e Abitare il tempo, a Verona. Passeggiando tra i padiglioni non sono poi molte le proposte che attirano la nostra attenzione, ma le novità non sono di certo mancate. Va sottolineato che ci si imbatte sempre più in varie forme di cooperazione o comarketing tra le aziende del settore. Scelte che stimolano a confrontarsi. È il caso di Picnic 2.0 (www.picnic2-0.com).

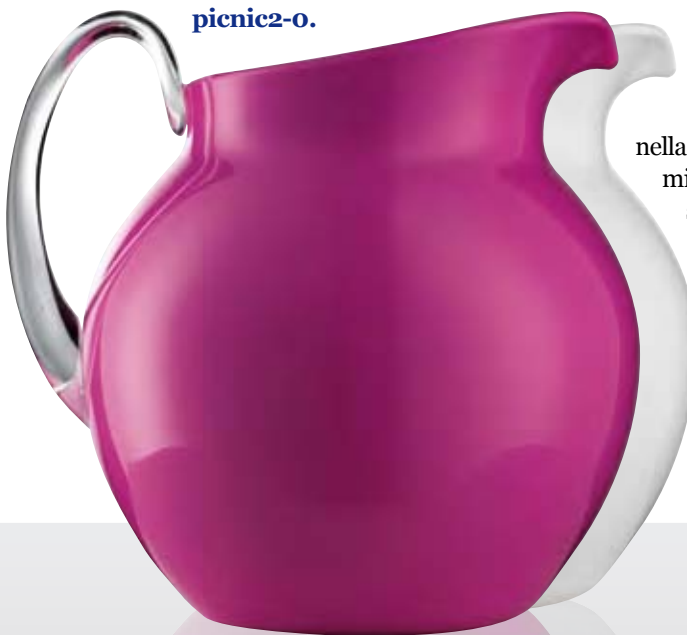
a Milano o di Oversea Building a Verona, un progetto dell'architetto Simone Micheli (www.simonemicheli.com) nato con lo scopo di raccontare una storia densa di tecnologia e di eccelle prestazioni.

Osare: in alcuni casi spudoratamente e in altri timidamente. Quello che conta è mostrarsi, esporsi. E non si sono tirate indietro all'appello le nuove stoviglie di Mario Luca Giusti (www.mariolucagiusti.com), designer fiorentino che a Macef ha voluto proseguire il proprio viaggio dentro il caleidoscopico

universo di oggetti per la tavola in materiali plastici.

E così l'occhio, nella frenesia dei saloni milanesi, è caduto sulla brocca Palla rivisitata in accattivanti tonalità fluo come l'arancione, il fucsia (nella foto a sinistra) e

il verde. Per gli amanti dei colori tenui proponiamo, in alternativa, la brocca Valencia (in acrilico) trasparente abbinata ai "tradizionali" calici in policarbonato Billionaire e Bistrot (nella foto sotto). All'apparenza sembrano normali bicchieri in cristallo, in verità sono infrangibili e quasi elastici. Un'idea che potrebbe far inorridire i super appassionati di vino, ma che rappresenta un'idea interessante per tutti quei locali



notturni che vorrebbero dare un tocco di originalità nel servire vino o cocktail.

Il design mette piede, come consuetudine, anche nel rito tutto italiano che ruota attorno al mondo del caffè. Ecco dunque che scopriamo Coffee Design Kit (foto nella pagina accanto, a destra), l'evoluzione di caffè e mini dessert nell'epoca dei social media networking, da un'idea del fooddesigner **Paolo Barichella** (www.barichella.it) e prodotto da Mepra (www.mepira.it) e Eatool (www.eatool.it). «Coffee Design Kit - spiega Barichella - è in linea con il mio concetto di cucina efficace e di pasticceria democratica, unite tramite processi riproducibili per mezzo di strumenti di design accessibile». Protagonisti del kit: inediti bicchierini (chupito) trasparenti modellati a fasce orizzontali per facilitare le dosi dei vari strati di prodotti differenti.


Dal democratico all'aristocratico: Sambonet (www.sambonet.it) propone una linea dalle forme classiche, ma decisamente nuove, capace di stupire anche il cliente o l'ospite più esigente. Che dire dunque dell'eleganza della molla per pasticceria



(foto nella pagina accanto, a sinistra) o di Baccano, il secchiello per il ghiaccio, che si distingue per la sezione ovale, inox o argentato (foto nella pagina accanto, al centro), ideale per hotel e ristoranti con un "certo stile"?

E poi c'è Baccano Italia (www.baccanoitalia.com), con Isotto, il piatto perfetto per gustare un buon risotto e Ottolio (nella foto sopra), che ospita olio, spezie e pane per guidare l'esperienza di degustazione degli extravergini. Baccano unisce il meglio del Made in Italy: il design e il cibo. Nati dalla creatività artistica di Michele Venisti, designer, e dal talento gastronomico dello chef Alessandro Boglione, i prodotti Baccano uniscono ingredienti

selezionati e rigorosamente italiani come il riso, la pasta e l'olio e gli strumenti innovativi per consumarli in grado di esaltare al meglio le caratteristiche delle materie prime.

Ora non resta che darci un taglio. Non solo alle parole, in quanto il servizio sta per giungere al termine, ma anche con la praticità e l'eleganza dei coltelli (nella foto sotto il modello Kyo Classic) di Sorma Home&More division (www.home-more.it) che propone la tradizione di Kyocera con lame Ishi Ba appuntite e classici manici in legno.  [cod 17394](#)



Colori glossy, design e semplicità Sono i cardini delle novità di Mebel

Mebel, marchio italiano che dal 1957 produce articoli in melamina, ha lanciato le sue novità, nate dall'estro del designer Marco Maggioni. Due nuovi modelli pensati per arricchire l'offerta della premiata linea in melamina, mantenendo le caratteristiche che l'hanno contraddistinta: linee morbide e innovative, colori scintillati, resistenza agli urti e impilabilità.

Set di posate glossy

Raffinate posate per insalata dai colori forti che brillano come specchi, oggetti che si sposano perfettamente per forme e accostamenti cromatici con le famose insalatiere Small Entities. Sempre in melamina purissima, con finitura laccata, maneggevoli, pratiche e leggere: sorprendono col binomio tra colori accesi e forme sensuali.

Piatto party Jap style oriented

Pratico e innovativo piatto party dal duplice e brillante cromatismo.


Comodi divisori separano in modo inconsueto le pietanze e l'ormai collaudato gancio da bicchiere consente di destreggiarsi anche nelle occasioni più informali. Con questo piatto d'ispirazione orientale, è possibile servire un risotto ai gamberi, una tartare di tonno e una cheesecake al limone, senza aver paura che le diverse portate si mischino, creando un indesiderato piatto fusion.

 [cod 16875](#)



Spumantiera in fibra di carbonio per la luxury collection di Majolini

La "Luxury wine collection" di Majolini si è arricchita di esclusive spumantiere in fibra di carbonio. La fibra di carbonio è un materiale formidabile utilizzato in numerose applicazioni, dal tettino di un Bmw ad una penna, da un portafogli ad una bicicletta, dalle bacchette per il sushi alle scarpe da ginnastica: avere un'intera linea di prodotti in fibra di carbonio sembra essere la nuova mania.

E non solo perché è chic, ma perché è estremamente funzionale, specialmente grazie alle sue note proprietà. Questo materiale, infatti, generalmente utilizzato per realizzare parti delle ali e della fusoliera degli aerei, ma anche nella Formula 1 e nel ciclismo, racchiude in sé una leggerezza e una resistenza uniche.  [cod 16807](#)





QUATTROERRE

BIRRA ALLA SPINA



IMPIANTI SPINA



VINO ALLA SPINA



VINI E DISTILLATI



FORMAZIONE



SERVIZIO

PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR

IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI



www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Premio Ospitalità italiana 2010

Vince la Masseria San Domenico

La 5ª edizione del “Premio Ospitalità italiana” ha decretato vincitore assoluto la “Masseria San Domenico” in località Savelletri di Fasano (Br). L'elegante albergo, situato in un'antica torre del '400 recuperata, offre camere e suite arredate con sobrietà e raffinatezza, e cucina del territorio. Il Premio, consegnato a Ischia (Na), rappresenta un importante attestato di professionalità per le strutture che hanno come obiettivo la qualità assoluta.


Sul palco del cinema Excelsior della nota isola campana hanno sfilato le aziende turistiche che, sulla base del precedente voto popolare (i turisti-votanti hanno testato le strutture), sono state considerate le migliori su tutto il territorio nazionale. E anche per queste aziende la giuria ha stabilito un vincitore per ciascuna delle dieci categorie in cui erano divise le imprese. Il premio “Ospitalità italiana”, nato nel 2005 grazie alla collaborazione tra le Camere di commercio, l'Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e le Regioni, e il marchio su cui si fonda (lanciato nel 1997), rappresenta un valido punto di riferimento per chi cerca in Italia strutture che mettono la qualità al primo posto. Quest'anno l'iniziativa di Isnart e del Sistema camerale ha

coinvolto 2.018 hotel, 2.085 ristoranti e 814 agriturismi, distribuiti da nord a sud in ben 80 province italiane.

Rigoroso l'iter da seguire per essere selezionati e cercare di vincere il Premio. Primo passo che ogni struttura ricettiva e ristorativa deve compiere è ottenere il Marchio “Ospitalità italiana”, partecipando al bando pubblicato ogni anno dalle Camere di commercio di tutta Italia. Per essere promossi, quindi, occorre ottenere una media minima del 7,5 su 10 su aspetti determinanti non solo sui servizi offerti - per esempio alla reception, nelle camere, nelle aree comuni o nella sala ristorante - ma anche per quanto riguarda la qualità del personale, l'accessibilità e la fruizione del proprio territorio nonché l'approccio ecocompatibile.

Ottenuto il Marchio, la parola passa ai turisti che, dopo esserne stati ospiti, giudicano alberghi, ristoranti e agriturismi votando quelli che reputano i migliori.

L'opinione dei turisti-clienti serve per decretare i

primi tre classificati per ogni singola categoria. Le tre “nomination” vengono infine sottoposte al parere di una Commissione di esperti, che decreta il vincitore per ogni singola categoria e il vincitore assoluto, che si aggiudica così il “premio dei premi”. **(L.S.)**  [cod 17359](#)



LE MIGLIORI IMPRESE PER CATEGORIA

Agriturismo

■ **La Rondinella**, via Monticino 8, Dozza (Bo)
www.agriturismolarondinella.it

Hotel 2 stelle

■ **Ciao Pais**, via case Sparse 17, Sauze d'Oulx (To) - www.ciaopais.it

Hotel 3 stelle

■ **Le Grotte**, frazione Pontebovesecco 14, Genga (An) - www.hotellegrotte.it

Hotel 4 stelle

■ **Sangallo Palace Hotel**, via Luigi Masi 9, Perugia - www.sangallo.it

Hotel 5 stelle

■ **Masseria San Domenico**, litoranea 379, Fasano (Br) - www.masseriasandomenico.com

Ristorante gourmet

■ **RiBo**, contrada Malecoste 7, Guglionesi (Cb)
www.ribomolise.it

Ristorante tipico regionale

■ **Fiorentino**, via Luca Pacioli 60, Sansepolcro (Ar) - www.ristorantefiorentino.it

Ristorante internazionale

■ **Chez Mario**, largo Vittorio Veneto 1, Menaggio (Co) - www.royalcolombo.com

Ristorante classico italiano

■ **Il Caminetto**, via Cavour 19, Terracina (Lt)
www.ilcaminetto1981.it

Pizzeria

■ **Al Lipen**, via Taverna 114, Triuggio (Mb)
www.lipen.it

Dolomiti Superski

Uniche, belle, sane e... multimediali



«Le Dolomiti non saranno le montagne più alte del mondo, ma sicuramente sono le più belle», diceva Reinhold Messner. Con il loro inserimento nel Patrimonio naturale dell'umanità, l'Unesco ha confermato questo pensiero. Ma sono soprattutto i dati a confermare l'attenzione a territorio e ospitalità

Personaggi noti del passato e del presente in ambito artistico, letterario, alpinistico e architettonico hanno riconosciuto e descritto l'unicità delle Dolomiti, come ad esempio il poeta tedesco Johann Wolfgang von Goethe, Reinhold Messner il "Re degli Ottomila" e l'architetto contemporaneo franco-svizzero Le Corbusier. Con l'inserimento, nel giugno del 2009, nel Patrimonio naturale dell'umanità, l'Unesco ha confermato ufficialmente ciò che molti pensavano e dichiaravano da tempo: le Dolomiti sono tra le montagne più belle del mondo.

Le qualità della montagna sono note e una vacanza all'aria pura certamente aiuta a mantenere costante il buonumore. La montagna è infatti un ottimo antidoto contro lo stress. Anche in questo caso le Dolomiti rappresentano un luogo ideale per le vacanze, con temperature miti e una statistica invidiabile di 8 giornate di sole su 10. Dolomiti Superski, il carosello sciistico nel cuore del Patrimonio naturale dell'umanità (che si estende tra l'Alto Adige, il Trentino e la provincia di Belluno su di un territorio di ben 3mila km²) propone il meglio di quanto possa offrire una vacanza in montagna: 450 impianti di risalita tutti usufruibili



UNA STAGIONE IN FESTA

■ Dal 25 novembre al 6 gennaio 2011 avrà luogo il mercatino di Natale a **Brunico (Bz)**, mentre a **Bressanone (Bz)** l'evento si svolgerà dal 27 novembre 2010 al 6 gennaio 2011.

■ Il 1° dicembre, a **Santa Cristina (Bz)** in val Gardena si terrà il romantico mercatino di Natale, con la sua varietà di artigianato locale e di specialità gastronomiche presso le bancarelle.

■ Dal 4 dicembre, a **Castelrotto (Bz)** ci si prepara al Natale con eventi in piazza intitolate "Natale a Castelrotto", con musica, mercatino e tipicità locali.

■ Il 4 dicembre a **Dobbiaco (Bz)** regnano i Krampus. Nell'ambito della più antica manifestazione di questo tipo di tutto l'Alto Adige, oltre 250 diavolacci sfileranno con San Nicolò, figura della tradizione religiosa tirolese che porta doni ai bambini.

■ Dal 5 dicembre al 9 gennaio 2011, **Tesero (Tn)** in val di Fiemme si terrà la suggestiva mostra di presepi.

■ Il 12 dicembre in **valle Isarco** si festeggia l'inizio della stagione invernale con un *winter opening* a Valles (Bz). Nello stesso giorno anche l'**Alpe di Siusi** invita a festeggiare la nuova stagione invernale.

■ Dal 16 al 19 dicembre, sulle nevi di **Cortina d'Ampezzo (BL)**, ci sarà da leccarsi i baffi con Eurochocolate Ski, simposio di sci e cioccolata.



con un unico chip-skipass, la varietà di 1.200 km di pura emozione e panorami alpini invernali mozzafiato. Le 12 zone sciistiche che ne fanno parte si distinguono per la loro varietà di offerta e di prezzo e sono particolarmente adatte per un'emozionante vacanza sulla neve tra amici o con tutta la famiglia.

Ma non è tutto, perché la montagna giova anche al palato, che viene deliziato dai prodotti genuini e dai piatti tipici con ingredienti naturali. Le zone sciistiche del Dolomiti Superski sono famose per gli ottimi cibi che sono preparati secondo le antiche tradizioni montane.

Parlando di cucina, di piatti tipici e di specialità dolci, basta lasciar libera per un attimo la fantasia, per vedere e capire subito quanto sia stretto il legame tra le montagne e le leccornie più buone del mondo. Le ricette sono spesso il risultato di un'armoniosa combinazione tra i sapori tipici della cucina italiana e la tradizione contadina "asburgica", nonché ladina, dal quale nascono piatti unici dal gusto inconfondibile. Il tutto è frutto della fantasia di "chef sempre più stellati" ma anche di memorie culinarie che si mantengono intatte da secoli. A rendere i piatti così gustosi sono i prodotti di qualità, originari di queste zone: latte, formaggi, yogurt, pane, speck, polenta, salumi, funghi, mele, verdura, grappe e tanti altri ancora, che

si possono degustare, negli alberghi, nei masi, nei ristoranti, nelle malghe gourmet e nelle trattorie, disseminate in questo bellissimo territorio.

Anche per gli amanti del buon vino e delle grappe il territorio offre un panorama enologico ricco, di alta qualità e prestigio. Per chi vuole viaggiare non solo sugli sci, ma anche con il gusto... non può che assaggiare gli ottimi vini (dal Lagrein, Marzemino alla Schiava fino al Gewürztraminer) che questo comprensorio offre.

Una nota merita la proposta dell'ospitalità: un'ampia gamma di strutture e di offerte, che varia dalle pensioni e piccoli alberghi a conduzione familiare, che fanno sentire l'ospite come a casa propria, agli agriturismi provvisti di ricche attività alternative, ai masi immersi nella natura, ai rifugi, ai tradizionali bed & breakfast che offrono caratteristici soggiorni in paesaggi fiabeschi circondati da prati, malghe e boschi. E poi gli alberghi, da quelli particolarmente adatti alle famiglie fino ai lussuosi hotel 5 stelle con eccezionali spa. Per decidere dove andare basta visitare il nuovo sito internet **www.dolomitisuperski.com**, rinnovato in tutte le sue parti, non solo per essere all'avanguardia, ma soprattutto per semplificare la navigazione e facilitare l'orientamento. **(G.N.)** ☎ **cod 17171, cod 10755, cod 17295**



IL PARCO DEL CASTELLO DI RACCONIGI È IL PIÙ BELLO D'ITALIA

- Il castello di Racconigi (Cn) è il vincitore del premio "Il parco più bello d'Italia" 2010, assegnato lo scorso anno alla reggia di Caserta. La giuria ha premiato l'attenzione alla manutenzione e alle attività di valorizzazione culturale. [📞cod 16368](#)

VIVERE E SCOPRIRE I NAVIGLI LOMBARDI

- Insieme ai pacchetti classici di gite abbinate alla visita di bellezze artistiche e alle cascate lombarde ora sarà piacevole bersi un bicchiere di latte immersi tra le case di ringhiera e i vicoli. Grazie al progetto della Navigli Lombardi e la Carnini. [📞cod 16430](#)

MARCHE, TURISMO DI CHARME

«Vogliamo porre l'attenzione sulla capacità delle Marche di appagare tutti i sensi di chiunque la visiti in ogni stagione - ha detto l'assessore al Turismo **Serenella Moroder** presentando il progetto "Marche di charme, turismo a 5 sensi" - e in più con un rapporto qualità/prezzo che ha pochi eguali in Italia e all'estero». [\(M.M.\)📞cod 16337](#)

TUFFO NEI SAPORI A PARMA E PIACENZA

- Fino alla fine dell'anno le 21 strutture del circuito dei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza organizzano serate di degustazione di piatti tipici della gastronomia locale. Per valorizzare i castelli, l'ambiente, il territorio. [\(M.F.\)📞cod 16528](#)

A MONTISOLA IL PREMIO EDEN

La più grande isola lacustre d'Europa è stata scelta come "Destinazione europea d'eccellenza" nell'edizione 2010 del Premio Eden, assegnato dalla Commissione europea, per il suo rapporto simbiotico con l'acqua. [\(M.M.\)📞cod 16316](#)

L'ARTE DELLA CUCINA A MERANO E DINTORNI

- Nelle cucine delle famiglie, delle trattorie e dei masi di Merano (Bz) e dintorni (dalla val Passiria alla val d'Ultimo, dall'alta val di Non alla val Venosta) si possono gustare i piatti e le specialità di un tempo, mentre l'alta gastronomia dei ristoranti (ben 4 con una o più stelle Michelin) non ha abbandonato le antiche tradizioni ma le ha rivissate in chiave moderna e raffinata. [\(M.F.\)📞cod 16334](#)

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Dal menu turistico ai tanto amati "coupon"



di Guerrino Di Benedetto

Lungo le strade maestre dei menu, lastricate di buone e cattive intenzioni, abbiamo individuato altre due super offerte; la prima offerta ruota intorno alla parola magica, che ci riporta ai menu dei ristoranti veneziani (per varietà e quantità che riempiono Venezia), ovvero i "menu turistici", che a dire il vero nella ridente località di Gaggiano diventano un *unicum*; l'altra proposta è la grigliata con allegato il magico coupon bibita.

Nella cucina degli Angeli (nella foto in alto), che servono piatti lombardi, le offerte sono molteplici e allora ecco il pranzo di lavoro, accontentare i manager di passaggio, magari con tovagliette a quadri e sapori robusti, tutto bene; poi ci sono anche i turisti, che però godono di un particolare trattamento solo la domenica e i festivi, per cui turisti non per "caso" ma della domenica, come i celebri autisti, gioie e dolori delle strade italiane. Anche qui balza subito agli occhi il balzo di prezzo, il manager paga 12 euro e il turista ne paga 25 euro; non male se pensiamo che di solito un manager dovrebbe poter spendere più di un turista, magari col saccopelo in spalla.

Mi sorge una domanda: mangiare è un atto democratico? Al "Bar La Gabana" (nella foto in basso) hanno scelto un'altra strada, la grigliata mista, un piatto che unisce, crea compagnia e fa piacere a tutti, soprattutto con le verdure. Ma questo non basta, per 15 euro presentando il magico coupon si ottiene una bibita, certo che con una buona grigliata ci starebbe meglio un buon bicchiere di Barbera o di Bonarda, anche per onorare la tradizione, ma purtroppo, nonostante la cornice agreste del locale, si preferisce una bibita piena di zucchero, gas e aromi artificiali.

Da una recente statistica sembra che noi italiani amiamo molto i coupon, per questo ne troviamo ancora dappertutto e gli amici ristoratori ne fanno ancora largo uso; così possiamo annoverare anche il coupon fra le parole magiche della ristorazione italiana. [📞cod 17081](#)



SCATTATE E INVIATE

Il nostro viaggio continuerà sui prossimi numeri, arricchito di nuovi fenomeni e tendenze. Rinnoviamo l'invito ai nostri lettori: inviate mail a redazione@italiaatavola.net allegando i vostri scatti.



questa tazzina
non è solo rossa

é
ROS[®]

forniture alberghiere di qualità

www.ros.bergamo.it



Forni Ceky

Forni **CEKY.**

**Belli fuori,
Belli dentro.**

FORNI realizzati con tecnica artigianale utilizzando mattoni refrattari della più alta qualità, garantendo un'efficienza calorica e una resistenza all'usura maggiori.

BRUCIATORI originali Ceky, non necessitano di ventilazione e allacciamenti elettrici, garantendo maggior sicurezza e facilità di manutenzione. Funzionano con ogni tipo di gas e consentono consumi energetici ridotti.

PIZZA CONCEPT realizzazione di pizzerie complete, studiate sulla base delle necessità proprie di ogni singolo cliente.

**CUPOLE INTERAMENTE REALIZZATE IN MATTONI REFRATTARI:
CONSUMI RIDOTTI E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO.**



FORNI esternamente rifiniti e completamente personalizzabili nei rivestimenti. Realizzati su misura per soddisfare qualsiasi esigenza.



PIZZA CONCEPT Studio, progettazione e montaggio di soluzioni personalizzate. L'isola allestita soddisfa ogni esigenza.

Vrsar, stella croata

Nella città più "godereccia" dell'Istria viaggiando sulle orme di Casanova



di Jenny Maggioni

Gustosa cucina, ottimo vino e belle donne. Già nel 1743 Giacomo Casanova nelle sue *Memorie* cantava le lodi di Orsera (Vrsar in croato), uno dei piccoli centri storici gioiello dell'Istria. Prima di essere scoperta dal turismo, Vrsar viveva di pesca, olio di oliva e vino. Profumi che si percepiscono, tra viuzze in pietra e angoli suggestivi, con quello di salvia e rosmarino. La città, d'influenza romana, bizantina e veneziana, con strette strade acciottolate e piazzette, domina dalla collina il porticciolo squadrato, oggi trasformato in una Marina. Vrsar è abitata d'inverno da circa 2.700 persone. D'estate, complici i prezzi ancora accessibili, le coste immacolate e il mare cristallino fanno della città, e della Croazia in generale, una delle più amate destinazioni turistiche d'Europa.

Una vacanza a Vrsar implica una golosa immersione nella cucina istriana. Una combinazione di piatti variegati tra spezie e ingredienti speciali tramandati di generazione in generazione. Segreti culinari che si ritrovano ancor oggi nel minestrone con il finocchio, nei fusi, nella polenta istriana, nell'agnello con crauti e nell'agnello con patate sotto la brace. Conosciutissimi il prosciutto, le salicce e la bresaola istriani. E tra i formaggi il pecorino. Senza dimenticare il pesce. I più pregiati sono il branzino, l'orata, la scarpena e la sogliola, ma non meno gustose le cozze e le ostriche, che con i tartufi della Valle del Quieto sono gli afrodisiaci istriani. Ad accompagnare

i piatti i vini del territorio. Tra i bianchi più amati la Malvasia istriana, il Pinot bianco e grigio, il Sauvignon e lo Chardonnay. Tra i rossi primeggiano il Terrano, il Borgogna, il Merlot, il Refosco, il Cabernet e il vitigno autoctono Hrvatica.

Una buona cena a Vrsar non è mai conclusa senza un bicchiere di grappa. L'autentica istriana

è arricchita con erbe aromatiche. Tra le più famose la Biska (grappa a base di vischio), la Medenica (grappa con il miele) e la Ruda (erba terapeutica). E chi ama i sapori dolci deve assaggiare il Kruškovac, un liquore a base di pere.

Tra le occasioni da non perdere c'è la festa dei pescatori, una tradizione a cui partecipa tutta la città. [📍cod 16690](#)



Vivere la Baviera fra teatro, cinema e sapori a km zero

Il prodotto turistico tedesco continua ad attrarre gli italiani. È una meta relativamente vicina, con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Primo e preferito approdo per gli italiani è la Baviera, terra verde e accogliente dove grandi e piccoli alberghi offrono comfort e cucina tradizionale con prodotti del territorio, oltre i wurstel, crauti e patate. Interessante l'offerta turistica delle Alpi di Ammergau, di Oberammergau e di Murnau. Da provare il piatto bavarese.

(M.M.) [📍cod 16092](#)

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI di Renato Andreolassi

Dalla montagna al lago, buone nuove

Giro estivo fra i rifugi e gli agriturismi della Lombardia. Alti e bassi come sempre. In alta quota merita un voto di eccellenza, nella Bergamasca, il rifugio "Tagliaferri" (nella foto). Si raggiunge dopo quasi 5 ore di scarpinata, da Schilpario. Ha festeggiato quest'anno i 25 anni. Cucina ottima, accoglienza e ospitalità esemplari. Così anche ai "Cassinelli", prima di salire sulla Presolana. Un luogo sicuro che offre poche e genuine specialità. In salita e in discesa dai 2.553 metri del maestoso gruppo che ci ha visto arrampicare e godere panorami splendidi con il mitico "Lorenzi", il rifugio è un sicuro punto di approdo. E di là dal confine, fra Bergamo e Brescia, ad angolo, al Roccolo aria di casa in un agriturismo di nome e di fatto. Note positive salendo anche ai rifugi "Occhi" e "Garibaldi". Unici e incomparabili paesaggi e cucine oneste, di buona volontà, così come al lago della Vacca al Tita Secchi, sotto il maestoso corno del Blumone. Notevole per qualità e legami con il territorio il Vivione. Merita una tappa, cucina buona. Camere da dimenticare



invece in un agriturismo di Temù. Altro che vista dell'Adamello, come da depliant pubblicitario. A noi è capitato di dormire, a cavallo di Ferragosto, in una cantina, o meglio in una taverna. Al Tonale infine accoglienza e ospitalità, bresciana e trentina, cordiale, pulita e con professionalità.

Dalla montagna al lago. A Puegnago in riva al lago di Garda la scoperta di un agriturismo che cucina carne da "urlo". In Valtenesi nei pressi dei laghetti di Sovenigo l'appuntamento con la genuinità. Insomma un'estate, possiamo dirlo, con più luci che ombre. Finalmente. [📍cod 17064](#)

Tutti pazzi per il Fango Doc

La nuova certificazione che arricchisce l'offerta turistica delle rinomate Terme di Abano Montegrotto

È per la fangoterapia che le terme di Abano Montegrotto (Pd) vantano il primato di stazione termale più grande d'Europa dedicata a questa specialità. Qual è il segreto di tanto successo? La qualità di un fango termale che, grazie all'insieme di tre elementi (argilla estratta dai laghetti di Arquà Petrarca e Lospida nel comprensorio euganeo, acqua termale salsobromoiodica, ricca di cloruro di sodio, iodio e bromo, e micro-alghe che si sviluppano in questo particolare microclima), le rende uniche al mondo.

Oggi si aggiunge un altro elemento esclusivo: il marchio "Fango Doc", Denominazione di origine collettiva, una certificazione importante che garantisce l'originalità del prodotto e l'adesione al protocollo operativo da parte degli



stabilimenti termali. Il fango, terapia farmacologica naturale, la cui efficacia antinfiammatoria è comprovata, agisce sulle articolazioni doloranti, è un valido alleato nella lotta a reumatismi, artrosi e artriti, ma è anche la miscela ideale per combattere la cellulite e il sovrappeso. Da ricordare che le terme di Abano e Montegrotto, circondate da

un bel parco, piscina, solarium, sono la meta ideale per dimenticare lo stress quotidiano e sentirsi più forti. Per la sistemazione alberghiera non vi è che l'imbarazzo della scelta: dai family hotel ai soggiorni benessere integrati dalle proposte enogastronomiche, agli alberghi che offrono convenzioni con i campi da golf. **(L.S.)** [cod 17118](#)

Autunno "wild" Single a caccia di adrenalina

Sempre più single sono attratti da vacanze avventurose e sportive. Secondo un'indagine di Speed Vacanze, tour operator specializzato in viaggi per single, quest'anno è cresciuta del 25% la richiesta di soggiorni caratterizzati da attività all'aria aperta e sport. E il 56% dei vacanzieri "spericolati" è di sesso femminile. Ad affascinare sono soprattutto i rafting weekend, i soggiorni in mountain bike e le escursioni di trekking che vengono scelti dal 38% dei viaggiatori all'avventura. La meta prediletta, in questo caso, è il centro Italia con Umbria e Toscana in testa.

Ma molto gettonata è anche la crociera sul Nilo che riceve il 25% dei consensi da parte dei viaggiatori single più temerari. Coloro che al fascino della storia preferiscono il deserto, invece, scelgono i tour in 4x4 in Tunisia (22% di preferenze). [cod 17131](#)



Trekking tra bio e luoghi stregati in Val d'Ayas

Ecco un'idea per un'escursione abbastanza facile e ben segnalata, nonché condita da due elementi non trascurabili: il primo la vicinanza al luogo di produzione di una Dop d'eccellenza della Valle d'Aosta la Fontina Bio, un formaggio che, nella sua accezione Bio, è prodotta unicamente qui; il secondo la presenza di streghe dispettose che secondo una leggenda locale accompagnano questo luogo. Non può mancare la visita al lago di Brinquez. [cod 16591](#)

Viaggio goloso nell'antico borgo di Brisighella

Ideale per un weekend tra dolci colline, torri merlate, gustose pietanze e vini profumati. A pochi chilometri da Faenza sorge l'antico borgo medievale di Brisighella, nel Ravennate, luogo ricco di bellezze paesaggistiche e di appuntamenti enogastronomici di successo organizzati in estate e autunno.

Tra gli appuntamenti autunnali ricordiamo la Sagra del Porcello (7 novembre) che ripropone l'antico rito dell'uccisione del maiale e la lavorazione della carne. Per l'occasione si potranno assaggiare gustose specialità, come saporiti ciccioli, profumata coppa di testa, rosei prosciutti. E la Sagra della Pera Volpina (14 novembre) dedicata a questi tipo particolare di pera, piccola, tonda e dura, tipica della valle del Lamone. La festa celebra la riscoperta del frutto riproposto in diverse versioni nella cucina locale. **(C.D.B.)** [cod 17220](#)

Buen retiro a Cetona

Viaggio tra i borghi più belli d'Italia

Ritmo calmo e tranquillo a Cetona, piccolo borgo toscano situato nell'estremo lembo meridionale della provincia di Siena. Disegnato nella pietra e nel cotto l'abitato è attorniato dal verde - ora cupo ora brillante - delle colline. Naturale cerniera tra la val di Chiana e la val d'Orcia, la località si fregia della "bandiera arancione" del Touring Club ed è annoverata tra i "borghi più belli d'Italia". Un *buen retiro* per tutti e non solo per i personaggi famosi che hanno eletto Cetona come dimora ideale per una pausa di relax.

La storia di Cetona risale a tempi remoti. Nel nucleo più antico del paese, di notevole interesse architettonico, primeggia la rocca medievale il cui circuito murario conserva, in parte, la merlatura originale. Da visitare la Collegiata del 1200 intitolata alla "SS. Trinità" che conserva all'interno un affresco attribuito al Pinturicchio raffigurante la "Madonna Assunta". E ancora la chiesa di S. Angelo con la sua statua lignea della "Madonna delle Grazie" di anonimo artigiano, collocata tra il Duecento e il Quattrocento senese,

mentre a testimoniare l'antica nobiltà restano gli edifici come il seicentesco palazzo Minutelli, ora sede del Municipio. Merita una sosta il Museo civico per la Preistoria che documenta le varie fasi del popolamento umano nel territorio del monte Cetona a partire dal Paleolitico medio fino alla fine dell'Età del bronzo. Si narra che l'uomo di Neanderthal visse in alcune grotte di Cetona e lasciò come traccia del suo passaggio strumenti di pietra scheggiata e resti degli animali cacciati. Strettamente collegato al museo è il Parco Archeologico Naturalistico di Belverde. Nell'Archeodromo di Belverde si snoda un interessante percorso didattico: dalla ricostruzione di una parte di un villaggio dell'età del bronzo, con capanne a grandezza naturale e aree per le attività artigianali, a una grotta del paleolitico medio. Uno spazio è dedicato alla simulazione degli scavi archeologici.

Panorama mozzafiato in cima al monte Cetona (raggiungibile a piedi, a cavallo o in mountain bike) la cui vetta - 1.148 metri - è la più alta della val di Chiana. Qui l'equilibrio eco-biologico è a livelli ideali: volpi, tassi, poiane,

istrici, cinghiali e qualche famiglia di lupi vi albergano quasi indisturbati.

Il territorio che circonda Cetona è un luogo dove si rigenera il corpo e lo spirito come alle terme di Montepulciano (Si), sempre più rivolte al benessere a tutto tondo. Coccole alle Terme sensoriali di Chianciano (Si), dove architettura, tecnologia e ayurveda si fondono in un unicum armonioso. Anche il terroir dà ottimi frutti come per l'olio extravergine d'oliva del monte Cetona, dai riflessi verdi intensi e dal profumo di prato, fiore all'occhiello della produzione olearia nazionale nel mondo.

E se languore ci coglie da sbocconcellare ancora caldo il "bico", un tipo di pane non lievitato, una via di mezzo tra la piadina e la pasta della pizza, cotto in forno a legna e ripieno di verdure, salumi o formaggi. Oppure gustare, in uno dei ristoranti del luogo, un piatto di "pici", spaghetti di acqua e farina tirati a mano, conditi con i sughi di cacciagione o con i funghi, accompagnati da un buon Chianti dei Colli Senesi Docg. E per finire in dolcezza un bicchierino di Vin santo. **(L.S.)** [cod 16714](http://www.cod16714.it)



Coltelleria COLLINI
Articoli per la casa

Coltelleria Collini Snc
Negozio: Via F. Cavallotti, 1
Busto Arsizio 21052 (Va)
Tel. 0331 632686
www.coltelleriacollini.it

ESSICATOIO DORREX

GEFU

Cremona, che BonTà!

Al via la kermesse con eventi gustosi dal 12 al 15 novembre

Manca poco a Il BonTà (Cremona, 12-15 novembre) e tutti i buongustai stanno scalpitando. Difficile, infatti, resistere alle tentazioni proposte dagli oltre 300 espositori provenienti da tutta Italia che anche quest'anno trasformeranno la Fiera di Cremona in una rassegna delle migliori produzioni tipiche nazionali. Saranno più di 2mila le tipologie di prodotti che si potranno trovare tra gli stand: un'occasione unica, per gourmet e ristoratori, per scoprire veri e propri tesori del nostro patrimonio agroalimentare.

Ma non finisce qui. Il BonTà, giunto ormai alla sua 7ª edizione, si è sempre distinto per la quantità e qualità degli eventi collaterali che ogni anno fanno da cornice all'esposizione. Presentazioni, degustazioni guidate, seminari formativi, concorsi; decine di eventi per una 4 giorni di gustosissima full immersion nella tradizione alimentare italiana.



Il paradiso degli chef e dei maître

Sono le due anime della ristorazione tradizionale: la cucina, dove i prodotti tipici si mescolano e cambiano forma, e la sala da pranzo, che deve creare l'ambiente ideale per gustare appieno

i sapori e i profumi delle pietanze. Due mondi separati ma sempre a strettissimo contatto, in cui le attrezzature e l'allestimento ricoprono un ruolo fondamentale.

Le eccellenze dell'agroalimentare meritano infatti di essere trattate nel migliore dei modi, con gli strumenti adatti che ne esaltino le caratteristiche. Per questo le attrezzature degli chef sono così importanti e Il BonTà, il cui pubblico è composto per gran parte da cuochi e ristoratori, fa in modo che i professionisti del settore possano trovare a Cremona tutto il meglio che offre questo mercato: dalle pentole ai forni, dai robot alla coltelleria, fino all'abbigliamento.

E che dire di piatti, bicchieri, posate, biancheria da tavola? I buongustai sanno bene quanto sia importante l'ambiente per accompagnare un buon pranzo, e l'attenzione di un ristoratore per questi particolari deve essere massima. Il BonTà si propone quindi non solo come il "paniere" delle



PROGRAMMA DEGLI EVENTI DAL 12 AL 15 NOVEMBRE 2010*(aggiornato all'8/9/2010 e suscettibile di variazioni)***Venerdì 12 novembre**

- Lavori del Cheese of the year e del Premio Cremona per il salame artigianale - intera giornata

Sabato 13 novembre

- Presentazione del 3° volume di ricette de Il BonTà - ore 11
- Degustazione Onav: i vini spumanti - ore 12
- Concorso "Il miele cremonese più buono", 6ª edizione - ore 14
- Degustazione Onav: i grandi vini rossi - ore 15.30
- Degustazione Onav: i grandi vini bianchi - ore 17.30

Domenica 14 novembre

- Premiazione Cheese of the Year - ore 12.30
- Evento della Cciaa Cremona - ore 14
- Laboratorio Aic di cucina senza glutine: merenda per i bambini - ore 15
- Degustazione Onav: i vini autoctoni - ore 18

Lunedì 15 novembre

- Convegno Aic: Alimentazione fuori casa per i celiaci - ore 10
 - Concorso: Il miglior timballo di riso - ore 14
 - Presentazione della Guida Ristoranti de La Provincia di Cremona - ore 17
- Per informazioni consultare www.cremonafiore.it/ilbonta.html

migliori produzioni tipiche nazionali, ma anche come guida per le più moderne e innovative attrezzature professionali per la ristorazione, perché se da un lato tutto il mondo invidia e copia le nostre eccellenze, dall'altro i ristoratori hanno l'"obbligo" di fare in modo che tutti possiamo godere di questi tesori nel migliore dei modi!

Le mille facce italiane del timballo di riso

Gia nel 230 d.C., come testimonia la raccolta di ricette "De re coquinaria", attribuibile al ghiottissimo Marco Gavio Apicio, gli antichi romani cucinavano un composto assai simile alla nostra pasta: un timballo racchiuso dentro una lăgana (strisce di pasta sottile fatte di farina e acqua). Ma è solo in epoca rinascimentale che prende forma la ricetta del timballo come lo conosciamo oggi: un guscio di pasta frolla ripieno con pasta o riso, conditi con sughi molto ricchi, generalmente contenenti carne di maiale, volatili o cacciagione. Il nome deriva dallo stampo che veniva utilizzato in origine, vale a dire un semplice contenitore cilindrico che serviva a dare forma al "pasticcio".

Da allora il timballo ha fatto molta strada nelle cucine regionali, specialmente tra Emilia-Romagna e Campania, e Il BonTà, da sempre votato alla valorizzazione del prodotto tipico di qualità, non poteva mancare l'occasione di puntare i riflettori su una specialità che ha segnato così fortemente la cucina nazionale.

Ogni anno, infatti, in collaborazione con il gastronomo Osvaldo Murri, Il BonTà lancia un concorso che nelle passate edizioni ha visto protagonisti piatti come il tortello o le diverse tipologie di pasta ripiena. Un evento gustosissimo, che quest'anno coinvolgerà oltre 100 tra i più rinomati ristoranti italiani che si sfideranno a preparare il miglior timballo di riso: tra questi, solo una quarantina saranno i partecipanti della finalissima che si svolgerà nell'ambito della manifestazione alla presenza di nomi di primo piano della cucina, del gusto,

segue a pagina 90

continua da pagina 89

della nutrizione e dello spettacolo. Quest'anno sarà la volta di Francesco Moser, il campionissimo che ha fatto la storia del ciclismo nazionale: un personaggio che si lega perfettamente alle basi su cui si fonda tutto Il BonTà: eccellenza, tradizione, salute.

I dipinti del '500 si trasformano in delizie

Dalla tela al piatto: verrà presentato a Il BonTà un ricettario che "traduce" le nature morte di alcuni tra i maggiori artisti cremonesi attivi tra il XVI e XVIII secolo in portate tutte da gustare!

È quasi impossibile non aver mai visto una riproduzione del celebre dipinto di Giuseppe Arcimboldo, "L'ortolano", il famosissimo quadro raffigurante un volto composto combinando tra loro, in una sorta di *trompe l'oeil*, verdure di vario genere. Quest'opera è conservata gelosamente nel Museo Civico Ala Ponzone di Cremona nelle sale dedicate alle nature morte dipinte tra il Cinquecento



e il Settecento. Ed è proprio da queste sale così ricche di splendide opere d'arte che prende ispirazione il nuovo volume di ricette della collana de Il BonTà. Arte e cucina, un matrimonio perfetto in cui i dipinti di grandi artisti cremonesi e dei territori limitrofi prendono vita e si trasformano in gustose pietanze.

«L'idea - spiega Carla

Bertinelli Spotti, ricercatrice gastronomica che ha curato il volume in collaborazione con il gastronomo Ambrogio Saronni - è quella di trattare i piatti come vere e proprie opere d'arte, perché la preparazione di una portata deve necessariamente affiancare il gusto e la qualità dei prodotti utilizzati con un'estetica adeguata».

Per coniugare questi due mondi solo apparentemente così distanti, il volume de Il BonTà propone moltissime ricette che prevedono esclusivamente i prodotti dipinti nei diversi quadri scelti, che saranno suddivisi secondo criteri ben precisi: carni bianche, selvaggina, animali da cortile, formaggi e frutta. Il volume sarà inoltre diviso in due sezioni: la prima, più culturale, che andrà ad analizzare i dipinti e l'estetica collegata alla cucina, mentre la seconda, di carattere prettamente gastronomico, insegnerà come passare "dalla tela al piatto".

[cod 17095](#)

Celiachia, no problem Un corso per realizzare menu ad hoc

All BonTà, in collaborazione con l'Associazione italiana celiachia (Aic), un corso sulla preparazione di menu senza glutine rivolto ai ristoratori. Gli ultimi dati del ministero della Salute evidenziano che in Italia la prevalenza della celiachia è stimata intorno all'1,5%; ne risulta quindi che una persona su cento è intollerante al glutine. Un'intolleranza che non consente di mangiare cibi contenenti ingredienti diffusissimi come il grano tenero e duro, farro, segale, kamut, orzo e molti altri cereali minori. E se preparare in casa un menù senza glutine è certamente più semplice, la situazione si complica quando una persona affetta da celiachia si trova a pranzare al ristorante. Non solo per la difficile scelta degli ingredienti dei piatti, ma anche a causa della contaminazione degli strumenti utilizzati per la preparazione dei cibi.

Per questo motivo l'Aic, attiva da oltre 30 anni sul territorio nazionale, porta avanti da tempo il progetto Alimentazione Fuori Casa, che si pone

l'obiettivo di fare crescere un network di ristoranti, bed and breakfast, bar e gelaterie che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze degli intolleranti al glutine. Considerando inoltre la crescente diffusione a livello mondiale della celiachia, che rimane ancora la più frequente intolleranza alimentare in assoluto, si prospetta una fetta di mercato in continuo aumento.


E tenendo conto che Il BonTà è il punto di riferimento nazionale per il prodotto tipico e la ristorazione tradizionale, l'Aic terrà proprio in questa occasione (lunedì 15 novembre) un corso rivolto ai ristoratori interessati ad approfondire una tematica di grande attualità e con la doppia valenza etica e commerciale. Un'occasione importante che testimonia il crescente impegno de Il BonTà sul rapporto tra cibo e salute: mangiare prodotti gustosi, ma sempre con un occhio rivolto alla dieta bilanciata, alla digeribilità delle combinazioni dei menu e, naturalmente, alla qualità.




LE STELLE DEI SALUMI IN TOUR

"IN TAVOLA" NEGRONI - "Momenti d'autore in tour", *brand experience* itinerante, è partito da Milano. I salumi top Negroni incontreranno il meglio dei prodotti tipici locali in città gourmet come Ferrara, Genova, Alba (in occasione della Fiera del tartufo bianco), Ancona, Firenze (per il Festival della creatività). Nel 2011 tocca ad altre 14 città. **(M.F.)**  [cod 17284](#)


A TAVOLA CON MERLIN COCAI 20 ANNI, MA NON LI DIMOSTRA

Un appuntamento enogastronomico di assoluta eccellenza è quello tenutosi per la presentazione della 20ª edizione di "A tavola con Merlin Cocai" a Campese (Vi). La rassegna annuale celebra la figura del Folengo, alias Merlin Cocai, monaco benedettino ricordato tra gli esponenti della poesia maccheronica. **(C.D.B.)**  [cod 17221](#)


A TORINO TERRAMADRE E SALONE DEL GUSTO

- Presentati i grandi eventi che avranno sede a Torino dal 21 al 25 ottobre: il Salone internazionale del gusto e TerraMadre. Il presidente di Slow Food Carlo Petrini ha sottolineato che la novità di quest'anno sarà l'uso da parte dei contadini di tutto il mondo della propria lingua madre. **(J.S.V.)**  [cod 17347](#)


ALBA E IL TARTUFO BIANCO

IN FESTA - Nella bella cittadina in provincia di Cuneo, dal 9 ottobre al 14 novembre, il tartufo bianco è il protagonista indiscusso di uno degli happening gastronomici più noti: la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba. **(M.M.)**  [cod 16962](#)

SETTIMANA A CORTINA: BIANCA, LATTE O FONDENTE?

- Dal 16 al 19 dicembre Cortina d'Ampezzo (Bl) ospita per la prima volta Eurochocolate Ski. Strà gustare tutto il piacere del cioccolato sulle piste da sci o scaldarsi in alta montagna con una fumante *hot chocolate* in tazza servita nei caratteristici chalet.  [cod 17280](#)

ENOTIME, CORSO RAPIDO IN SETTE CITTÀ

- "QualiTavola", messo a punto da Enotime, è un breve corso di educazione alimentare e sensoriale dedicato all'enogastronomia di qualità con un occhio all'ecocompatibilità. I corsi si terranno a Milano, Bergamo, Padova, Roma, Napoli, Parma e Brianza lecchese.  [cod 17290](#)




Hotel a Bolzano

Fiera ideale su turismo, gastronomia e qualità alberghiera a 360 gradi

L'Alto Adige, fiore all'occhiello dell'ospitalità turistica nazionale ed europea, apre le sue porte alla 34ª edizione di "Hotel", la manifestazione fieristica organizzata da Fiera Bolzano dal 25 al 28 ottobre per avvicinare gli specialisti della gastronomia e dell'industria di settore internazionale all'hotellerie altoatesina. Il settore alberghiero dell'Alto Adige, infatti, risulta essere ai primi posti di gradimento dei clienti per servizio, qualità della cucina e capacità di coniugare attenzione al dettaglio e calore verso l'ospite, in un mix che raggiunge altissimi vertici qualitativi. La manifestazione è divisa in sei aree


distinte che affrontano i temi più caldi per l'hotel del XXI secolo: cucina e tavola, interni e decorazioni, costruire e rinnovare, wellness, management e comunicazione, gastronomia.

«Hotel è diventata negli anni un punto di riferimento per il settore - dichiara **Reinhold Marsoner**, direttore di Fiera Bolzano - e gli operatori del comparto mostrano sempre un grande interesse nei confronti della manifestazione. Lo dimostrano i numeri dell'edizione passata. Nonostante la congiuntura economica non sia stata delle più favorevoli per il mondo del turismo e dell'ospitalità alberghiera, Hotel 2009 ha registrato 16.850 visitatori e 523 aziende, con un buon grado di soddisfazione per il 98,9% dei visitatori intervistati». Grazie alla sua location e alla sua struttura, "Hotel" è un appuntamento imperdibile per le aziende che vogliono essere presenti sul mercato. Gli espositori ne sono convinti.


Anche l'edizione 2010 sarà ricca di iniziative collaterali: dalla presenza dell'Hgv e dei Giovani albergatori (Hgj) all'appuntamento con le mostre a tema dedicate alla gastronomia di alta gamma, dai convegni dedicati alle tendenze del settore al tema di grandissima attualità della eco sostenibilità.  [cod 17216](#)




FESTA A MILANO PER IL DIRITTO

AL CIBO - Dal 15 al 17 ottobre, la Cascina Cuccagna di Milano aprirà le porte a spettacoli, incontri, workshop, degustazioni e altri eventi con "Kuminda: il diritto al cibo, in festa", un festival che parlerà di sovranità alimentare e di cibo come diritto. (M.F.)  [cod 16908](#)


IN VAL DI NON PIACE IL RACCOLTO DELLE MELE

- Tra gli appuntamenti golosi più amati dal pubblico e incentrati sulla mela, il 9 e 10 ottobre nelle viette e nella piazze del borgo rinascimentale di Casez (Tn), torna la 7ª edizione di "Pomaria", la festa del raccolto delle mele della val di Non. (M.F.)  [cod 16594](#)


LA PIADINA DI ROMAGNA

NON FINISCE DI STUPIRE - Un disco fatto solo di grano tenero, acqua e sale: sono gli ingredienti dell'umile e amata piadina, in Romagna realtà non solo gastronomica ma fatta di storia. Un successo celebrato alla "Festa del fast food tipico" lo scorso settembre a Bellaria - Igea Marina (Rn). (R.O.)  [cod 16906](#)

MILANO, PALCOSCENICO DEL TEMPORARY RESTAURANT

Lo scorso settembre "Taste of Milano" è stato il più grande *temporary restaurant* mai visto nel capoluogo lombardo, con 12 tra i migliori ristoranti della città riuniti nel verde di Parco Sempione per offrire ai visitatori un'esperienza unica tra piatti e golosità culinarie. (M.F.)  [cod 17089](#)

"LUGANO DI GUSTO", GIRO

DEL MONDO... A TAVOLA - Per tutto il mese di settembre in 38 ristoranti di Lugano ha preso il via la rassegna internazionale "Lugano di Gusto", viaggio enogastronomico tra le cucine del mondo. Obiettivo: evidenziare il carattere internazionale di città e regione. (M.F.)  [cod 16910](#)




Visitare PiùGusto

La città svizzera dell'eccellenza ospita il **salone delle ghiottonerie**



Scoprire prodotti artigianali legati alle più antiche tradizioni culinarie è la grande opportunità che ogni anno la kermesse della Svizzera italiana vuole proporre. La 4ª edizione di "PiùGusto" si svolgerà a pochi passi dal centro cittadino all'interno del centro esposizioni di Lugano dal 10 al 12 dicembre. Centinaia di aziende locali e internazionali avranno la possibilità di presentare e vendere direttamente

le loro tipicità. Grazie all'ingresso gratuito, ogni anno oltre 40mila golosi decidono di visitare il Salone alla ricerca di ghiottonerie di ogni genere.

Ma "PiùGusto" non coinvolge esclusivamente il grande pubblico, infatti, grazie alla preziosa collaborazione delle più importanti Associazioni di categoria quali GastroTicino e HotellerieSuisse Ticino, permette ai suoi espositori di incontrare esercenti, ristoratori, albergatori e operatori legati al settore enogastronomico. Oltre a ciò, grazie agli incontri one to one organizzati dalla segreteria organizzativa, le aziende avranno la possibilità di incontrare su appuntamento buyer svizzeri ed esteri. Attraverso un percorso obbligato i visitatori potranno incontrare aziende artigiane, cooperative agricole, consorzi ed enti.  [cod 16912](#)

Paesi e sapori Eccellenze italiane a Cesenatico

Utilizzare la gastronomia, intesa come prodotti del territorio e tradizioni culinarie, è diventata da tempo una realtà che propone da una parte la necessità di mettere in evidenza i tratti peculiari della propria cultura e dall'altra la ricerca dell'autentico.

Ed è in quest'ottica che da venerdì 15 a domenica 17 ottobre Cesenatico (Fc) ospiterà la 3ª edizione di "Paesi e sapori", mostra-mercato di prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana e rassegna dedicata alla scoperta dei prodotti tipici regionali e dei loro territori di provenienza. L'appuntamento con l'alta qualità della gastronomia italiana è in piazza Ciceruacchio, Porto Canale e viale Anita Garibaldi. Il punto di forza dell'iniziativa è la qualità dei prodotti, la genuinità delle materie prime e la passione con cui produttori e cuochi, artisti del gusto, creano le proprie opere. (R.O.)  [cod 17362](#)



Olio, arte, musica e... papille al 4° **FestivOl**

L'attrazione verso i piaceri del gusto, la voglia di convivialità, lo spirito della scoperta e la sensibilità artistica sensoriale sono le qualità che saranno evidenziate, per la quarta edizione, durante "FestivOl - Trevi tra olio, arte, musica e papille", evento che si svolgerà a Trevi (Pg) dal 30 ottobre al 1º novembre. Da seguire l'iniziativa "Palazzi & Gusti", oli, vini e presidi Slow Food e i "Ristori dei Presidi" con menu/variazioni gastronomiche particolarissime.  [cod 17225](#)



Torna il Salone iViaggiatori

Lugano, c'è grande attesa per l'evento più amato in Svizzera

Cresce l'entusiasmo dell'affezionato pubblico del Salone Internazionale Svizzero delle Vacanze "iViaggiatori" intorno all'8ª edizione della manifestazione, al Centro Esposizioni di Lugano dal 30 ottobre al 1 novembre. Aumenta la richiesta per destinazioni e operatori che sappiano abbinare prodotti enogastronomici di qualità alla propria offerta turistica, complice il sempre maggiore valore che gli oltre 66mila visitatori della manifestazione

attribuiscono alla scoperta di nuovi sapori e abitudini culinarie.

Il Salone iViaggiatori conferma pertanto alcune delle proprie partnership d'eccellenza: dopo l'annuncio del rinnovo della collaborazione con l'Associazione Città del Vino, ha riscosso infatti particolare favore l'apertura delle candidature per l'edizione 2010 del premio Gourmet Choice. Scelte che si riflettono in un quadro organizzativo che punta sempre più a un innalzamento

nella qualità della propria offerta sul mercato turistico internazionale.

L'enogastronomia è diventata infatti uno dei principali motori dell'industria turistica, e gli operatori italiani che approfittano di questa tendenza sono ogni anno sempre di più: centinaia di espositori del Belpaese scelgono con fiducia il Salone iViaggiatori per promuovere l'offerta turistica e i propri prodotti in Svizzera.

[cod 17261](#)



Calendario completo
su www.italiaatavola.net

AGENDA

Ottobre - Novembre

OTTOBRE
7

fino al 10
DiteCheese
Perugia (Fc)

Rassegna gastronomica dei prodotti caseari locali, nazionali e internazionali

[cod 14808](#)



OTTOBRE
21

fino al 25
Salone del gusto e Terra Madre
Torino

Mostra mercato internazionale di cibo e territorio

[cod 1525](#)

OTTOBRE
28

fino al 30
TriestEspresso Expo
Trieste

5ª edizione della rassegna dedicata alla filiera dell'industria del caffè espresso

[cod 14096](#)



OTTOBRE
14

fino al 16
Sun
Rimini

Salone internazionale dell'esterno, riservato ai professionisti dell'outdoor

[cod 15328](#)

OTTOBRE
23

fino al 27
A.B. Tech Expo
Rho (Mi)

Rassegna per attrezzature e prodotti di panificazione, pasticceria e ristorazione

[cod 16583](#)



OTTOBRE
8

fino al 10
Franciacorta in bianco
Castegnato (Bs)

Rassegna d'arte casearia dedicata a tutte le tipologie di formaggio

[cod 16619](#)

OTTOBRE
15

fino al 24
Eurochocolate
Perugia

Rassegna dedicata al dolce più amato nel mondo e alle sue interpretazioni

[cod 16196](#)

OTTOBRE
25

fino al 28
Autochtona
Bolzano

Manifestazione nazionale esclusivamente dedicata ai vini autoctoni

[cod 15183](#)

NOVEMBRE
3

fino al 6
Ecomondo
Rimini

Salone internazionale della sostenibilità e dell'ambiente

[cod 2053](#)

OTTOBRE
9

fino al 10
Pomaria Festa delle mele
Casez (Tn)

Festa del raccolto delle mele della val di Non in Trentino

[cod 16594](#)

OTTOBRE
17

fino al 21
Sial 2010
Parigi (Francia)

Salone internazionale dell'alimentazione: retail, commercio, artigianato, catering

[cod 2534](#)

OTTOBRE
28

fino al 31
Italpig
Cremona

Salone nazionale della suinocultura e centro zootecnico più qualificato in Italia

[cod 2224](#)

NOVEMBRE
5

fino al 9
Hostelco
Barcellona (Spagna)

Fiera internazionale di apparecchiature per ristoranti e hotel

[cod 4401](#)

Per Circolo La Franciacorta spiedo bresciano e bollicine



di Roberto Vitali

È aperta la stagione della caccia e si avvicina il periodo più freddo dell'anno. È quindi tempo di cambiare vestiario e abitudini alimentari. Ecco che - con i primi freddi - torna lo spiedo, che a Brescia ha la sua

patria indiscussa. Anche il Circolo enogastronomico lombardo "La Franciacorta", con sede a Rovato (Bs), ha iniziato il calendario del secondo semestre con la visita all'azienda agricola "Corani" di Castenedolo (Bs), dove i vini locali sono stati abbinati ad un superbo spiedo. Una scoperta quanto mai azzeccata.

«Si può affermare senza esagerazione - ha commentato l'animatrice **Ada Catellani** - che la visita ha entusiasmato. Per prima cosa la bontà del vino e, se noi della Franciacorta apprezziamo il nostro capolavoro in quanto "bollicine" di massima qualità, abbiamo ugualmente elogiato il loro spumante metodo Charmat. A seguire uno spiedo bresciano (nella foto) della tradizione e molte altre golosità di loro produzione. I soci hanno decretato che se si inizia

bene il nuovo ciclo di iniziative... si spera di proseguire altrettanto bene...».

La prossima iniziativa del circolo La Franciacorta sarà un corso su "L'arte del buon bere", rivolto a quei buongustai che intendono approfondire la loro conoscenza enoica.

Si prepara intanto la ricorrenza del 10° anniversario di costituzione della Confraternita "Lo spiedo tradizionale bresciano", presidente Ermanno Gualla, sede a Gussago (Bs). Le celebrazioni sono fissate per domenica 17 ottobre a Gussago con un raduno delle confraternite enogastronomiche. Sarà premiato il vino protagonista del miglior abbinamento con lo spiedo. La riunione gastronomica all'insegna dello spiedo si svolgerà alla Trattoria Magher. Prenotazioni ai numeri 030 2770831 e 339 1764160. [📞cod 17247](#)

Club Buongustai di Bergamo Rinnovato il consiglio direttivo

Il Club Buongustai Bergamo ha convocato l'assemblea dei soci al ristorante Gourmet di Bergamo Alta per rinnovare la composizione del Consiglio direttivo per il triennio 2011-2013. Questi i nomi degli eletti (nella foto): Ernesto Tucci, Ezio Ruggeri, Bruno Martinelli, Anna Belotti, Alba Cugini Cerea, Paolo Fuzier, Mina Da Prato Santini, Mauro Lamassa, Livio Marossi, Augusto Mauri, Remo Ravelli, Maria Testa, Laura Testa. In una prossima riunione il consiglio provvederà alla distribuzione delle cariche, compresa quella del presidente. Tutto lascia prevedere la riconferma alla presidenza

dell'avvocato Ernesto Tucci, mentre alla vicepresidenza dovrebbero andare Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier.

Tra le prossime iniziative, una cena a tema al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (Bg) a ottobre, una gita di istruzione in Istria a cavallo tra ottobre e novembre, l'organizzazione di un corso sulla birra e uno sull'olio d'oliva. L'assemblea dei soci ha preceduto la cena sul tema dei funghi. Ottimo il menu preparato dallo chef del Gourmet, Stefano Asperti. In abbinamento i vini Müller Thurgau Elena Walch 2009 e Dolcetto d'Acqui Ardi 2008. **(R.V.)** [📞cod 17345](#)



BRINDISI PER LA CONFRATERNITA DEL VALDOBBIADENE

- Il simbolo dell'eccellenza nella produzione di Valdobbiadene Spumante Docg è stato presentato lo scorso settembre durante la manifestazione "Valdobbiadene brinda la vita".

Il momento in assoluto più significativo della rassegna è stata la rituale presentazione della nuova "Bottiglia Confraternita di Valdobbiadene" prodotta dall'azienda Col Vitoraz.

[📞cod 17211](#)

LA POLENTA COME SIMBOLO DI AMICIZIA

- Ha avuto un ottimo successo la manifestazione "A tavola con amicizia", il raduno interprovinciale delle confraternite enogastronomiche organizzato a Bergamo dall'Ordine dei cavalieri della polenta. Il convivio si è svolto al ristorante-albergo "Settecento" di Presezzo (Bg): ottima l'ambientazione (aperitivi e antipasti serviti ai bordi della piscina), ottima la cucina. Protagonista è stata ovviamente la polenta bergamasca (preparata con farina dei Molini Moretti). **(R.V.)** [📞cod 17271](#)

www.buonalombardia.it



**Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo**

LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.



Regione Lombardia
Agricoltura

Galla interpreta i virtuosismi del nero

Il cioccolato, la materia della passione e del piacere, ha ispirato infiniti autori e per lui sono stati spesi fiumi di parole. Ma di scrivere e di leggere di cioccolato non ci si stanca mai, tantomeno di mangiarlo. Soprattutto se sottoforma di creazioni gustose e invitanti realizzate da mani esperte di pasticceri di fama mondiale.

Questo è il caso del volume scritto da Fabrizio Galla "Virtuosismi sul cioccolato": è il sesto della collana "Oltre la pasticceria" dell'editore Reed Gourmet. Il volume è firmato dal vicecampione del mondo di cioccolateria, il piemontese Galla - professionista e maestro dell'Accademia maestri pasticceri italiani - che ha dato vita a oltre sessanta ricette in



cui protagonista assoluto è il cioccolato. Il volume è strutturato in sei diverse sezioni: cioccolatini, biscotti, piccoli dolci, paste alla frutta e snack, dolci al piatto e monoporzioni, torte da forno e dolci da credenza. Ma non è tutto, le ricette sono infatti precedute da una ricca parte di approfondimento tecnico, corredata da passaggi fotografici e da schemi di montaggio

veramente suggestivi. Elemento che facilita il lettore nella realizzazione delle preparazioni più complesse (**G.N.**) [cod 16963](#)

Virtuosismi sul cioccolato
di Fabrizio Galla - Reed Gourmet
Pagine: 191 - Prezzo: 76 euro



ALLA SCOPERTA DEL GUSTO... LAZIALE

Il volume "Alla scoperta del gusto. Viaggio tra i sapori e le tradizioni del Lazio", scritto dai fratelli Andrea e Corinna Angiolino (Edizioni La Pecora Nera - prezzo 13,90 euro), è un viaggio da nord a sud nella regione Lazio (31 vini Docg, Doc e Igp, 8 in fase di riconoscimento e 354 prodotti), sovrapponendo gli approfondimenti su prodotti del territorio alle mete di maggior interesse artistico e paesaggistico. Il libro racconta anche la storia di molti cibi. (**M.M.**)

[cod 16488](#)

NOVITÀ DA NEWTON COMPTON

1000 ricette di mare - La cucina di pesce è anche una delle più salutari e raffinate al tempo stesso. Nel volume scritto da Laura Rangoni sono raccolte le migliori ricette di mare, da quelle tipicamente mediterranee a quelle orientali, tutte corredate da pratici suggerimenti e consigli. È importante, infatti, saper scegliere il pesce migliore, riuscire a combinarne le diverse varietà per una zuppa coi fiocchi, unire il forte profumo di mare alle spezie giuste, alle verdure o alle salse, calcolare i tempi di cottura.

500 ricette di riso e risotti - Dopo il frumento, il riso è il cereale più diffuso e costituisce l'alimento principale per oltre metà della popolazione mondiale. Originario probabilmente dell'Indonesia, si diffuse in Cina, in India e in Asia Minore. Nel Medioevo gli Arabi lo introdussero in Egitto, Africa, Sicilia e Spagna. Ottimo alimento energetico, di facile digeribilità, viene impiegato in cucina in molti modi diversi. E il volume di Alba Allotta ce lo dimostra ampiamente. [cod 16961](#)

Le dolci tentazioni di Montersino

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Non c'è alcun male a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza lattici. Lo dimostra il libro "Le Dolci Tentazioni" dove Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili come la torta sbrisolona o la sacher, rigorosamente preparati secondo la filosofia del "goloso di salute".

Il volume, edito da Rizzoli in 255 pagine, si divide in 5 capitoli prettamente tematici: Biscotti e mignon, Tortine e delizie, Torte e grandi dolci lievitati, Croissant lievitati e sfoglie, Tiramisù e Chantilly. Poi ci sono numerose immagini che illustrano le attività di backstage e i ringraziamenti. (**G.N.**) [cod 16958](#)

Il Gusto, alla ricerca del palato fine

"Il Gusto" è il terzo volume della collana red! 5}Sensi, che invita il lettore a soddisfare e coccolare i sensi per raggiungere il benessere. Offrendo al tempo stesso pillole di conoscenza. 5} Sensi parla agli adulti, regalando spunti per coinvolgere i bambini in un nuovo gioco: la



scoperta di un'opera, una musica, un gusto, un profumo, una sensazione. Il terzo volume porterà il lettore in un viaggio di scoperta attraverso arte, storia e territorio; un viaggio nel tempo e nello spazio per sperimentare gusti diversi o scoprire sapori dimenticati. [cod 16957](#)

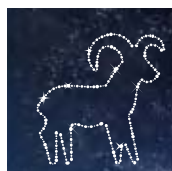
I nostri amici Scorpione



Stefano Cerveni
4 novembre 1969
cuoco

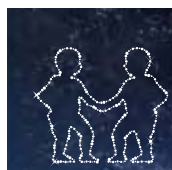


Libera Iovine
15 novembre 1959
cuoca



ARIETE (21/03 - 20/04)

Occhio alle scelte di questo mese, che per lo meno nella sua prima parte non ti vede proprio sempre in forma. Plutone e il Sole e Saturno contrari inizialmente frenano un tantino la tua vigorosa intraprendenza e per certe questioni allora ti stai mantenendo un po' defilato. Occorrerà incentivare la vivacità, anche con abbondanti e soddisfacenti e soste a tavola.



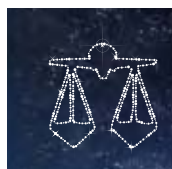
GEMELLI (21/05 - 21/06)

Molte delle azioni sbocciate dalla tua intraprendenza stanno andando in porto. Il compiacimento per aver operato con diligente solerzia è già un auto-riconoscimento ai meriti che sai che ti spettano. L'appoggio del Sole, di Saturno e di Nettuno rendono i successi duraturi e capaci di cambiare la situazione. E allora non vogliamo festeggiare anche a tavola?



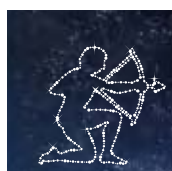
LEONE (23/07 - 22/08)

È vero che sei impegnato, è verissimo che stai conducendo una dura stagione di pratiche conquiste, ma sei troppo isolato. Che vittorie saranno quelle di questo mese se non hai il modo di festeggiarle in un contesto amichevole, spigliato e solidale? E allora è arrivato il tempo di fare molti inviti, d'indossare grembiule e torcione e di darsi da fare ai fornelli.



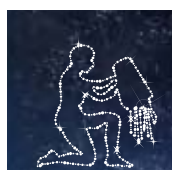
BILANCIA (23/09 - 22/10)

Questo per te sarà un mese bellissimo: Saturno verrà accompagnato dal Sole fino al 23 e per un tratto anche da Mercurio, in rapido transito nei tuoi gradi. Rigore, vitalità e spensieratezza saranno a tua disposizione e sarai in rapporti ottimi sia con persone in età sia con i giovani. Con cui una condivisione culinaria diventa un aspetto importante.



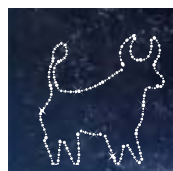
SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Trainanti i coinvolgenti messaggi delle stelle. Capaci di procurarvi un rinnovato ardore nel concludere a tamburo battente certe trattative d'affari. Chi volesse cambiare lavoro non dovrà far altro che guardarsi intorno, e poi scegliere fra le svariate opportunità. Qualcuno di voi potrebbe scegliere la ristorazione come positiva possibilità d'impiego.



ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Forse l'accordo con chi vi è caro è un pochino in forse, dato che Venere e Marte sono del parere che chi amate è un poco troppo dispotico e denota scarsa disponibilità. Il legame a due deve diventare più frizzante e la intensa intellettuale deve diventare ironica per funzionare bene sul serio. Prova allora a trovar terreno comune anche nella gastronomia...



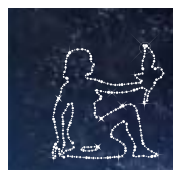
TORO (21/04 - 20/05)

Venere è il punto di riferimento dei tuoi periodi a venire perché il pianeta dell'amore ti stuzzica, ti tenta, ti esalta e ti esaspera... Essere al meglio, curare l'aspetto, l'avvenenza e la linea diventa un must che mette in ombra tutto il resto. Quello che ti interessa è apparire sotto il tuo aspetto migliore agli occhi della persona amata. Quindi procedi con dieta, tisane e massaggi.



CANCRO (22/06 - 22/07)

Con un pizzico di malizia, con un quid d'intraprendenza, con un lieve tocco di vivacità saprai abbattere il muro di indifferenza che ti separava dalla persona cara, con la quale sta iniziando una fase di intesa e di reciproca attrattiva molto intensa e speciale. State riscoprendo insieme le belle gioie della vita, fra le quali i piaceri del desco sono in primo piano.



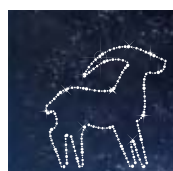
VERGINE (24/08 - 22/09)

Di grazie al disinvolto Mercurio, in fase di congedo, ringrazia Plutone che ti costringe ad approfondire ogni tema e non ignorare le spinte contestative che ti verranno suggerite da Urano e Giove nei Pesci. Potresti scegliere di cambiare strada e impegno, per allargare il giro d'affari e rinnovarti. Ricerca piaceri nuovi anche in una rinnovata gastronomia.



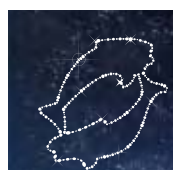
SCORPIONE (23/10 - 22/11)

In ottobre avverrà il rilancio di amicizie e l'intensificazione di una vita sociale assai più brillante di prima. Le stelle v'ispirano anche un criterio selettivo molto acuto nelle frequentazioni e in qualche caso deciderete di fare un repulisti e un'analisi sulla consistenza di certi legami. Rivedrete selettivamente anche piatti, pietanze e alimenti non più consoni alla vostra salute.



CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Vi vanno bene parecchie cose fra le quali il lavoro, l'amore, le conoscenze e la conclusione di una trattativa non semplicissima. Devono però migliorare i legami con le persone care, intimidite dalla vostra severità. Saturno vi rende un po' troppo accigliati, quindi pause rilassanti con i piedi sotto la tavola potrebbero riportare bella serenità nella comunicatività.



PESCI (20/02 - 20/03)

Curati di te, del tuo fisico, della psiche, cercando di attenerli a regole elementari e a un comportamento senza forzature. Ma basato su un benessere positivo e salubre. Per Venere e Marte la tua avvenenza ha molte frecce al suo arco e gli sguardi di chi ti ammira lo conferma. Quindi un'alimentazione calibrata, leggera e semplice, ti farà star meglio.



L'astrologa **Susy Grossi**
abbina zodiaco
ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it

Italia a Tavola CONSULTAZIENDA

info line 039.587356
039.587342

www.consultazienda.it
www.italiaatavola.net



Offerte Lavoro

Chiama la redazione e scopri le promozioni in corso per cercare personale

- **RIST.-PIZZ.** in **LOMBARDIA** cerca 1 **IP CUOCO** + 1 **CAMERIERE** a tempo indeterminato
- **RIST.** in **TOSCANA** cerca 1 **CUOCO** da settembre a tempo indeterminato
- **HOTEL****** in **LIGURIA** cerca 1 **MAITRE** a tempo determinato - conoscenza inglese e tedesco
- **RIST.-PIZZ.** in **BELGIO** cerca 1 **CUOCO**
- **RIST.-PIZZ.** in **LOMBARDIA** cerca 1 **PIZZAILO** + 1 **CAMERIERE** per lavoro fisso o stagionale - forno elettrico - richiesta conoscenza lingue
- **RIST.-PIZZ.** in **SVIZZERA** cerca 1 **PIZZAILO** da subito a tempo indeterminato
- **BAR** in **LIGURIA** cerca 1 **BARISTA** a tempo determinato



Ricerche Lavoro

- **BARISTA** età 23 esp. 4 - ingl., franc. e ted. scolastico - per **Italia**
- **BARISTA/CAMERIERA** età 19 esp. stage + extra - sc.alberg. - franc. scolastico - per **Italia/estero**
- **CAMERIERA** età 24 esp. 6 - ingl. e franc. scolastico - cerca per **sud Italia**
- **CAMERIERA** + 1 **CUOCO** età 22/29 esp. 5/10 - sc.alberg. - per **estero**
- **CAMERIERA/BARISTA** età 23 esp. 2 + 3 stagioni - sc.alberg. - franc. e ingl. scolastico - per **Italia/estero**
- **CAMERIERE** età 20 esp. 4 extra + stage - sc.alberg. - per **Italia/estero**
- **CAMERIERE** età 29 esp. 10 - ted. buono - per **Italia**
- **CAMERIERE** età 24 esp. 5 - ingl. buono - per **Italia**
- **CAMERIERE** età 32 esp. 15 - ingl. e spagnolo - per **Italia**
- **CAMERIERE** età 19 esp. stage - sc.alberg. - per **Italia**
- **CAMERIERE** età 20 esp. stagioni + stage - sc.alberg. - ingl. scolastico - per **Italia/estero**
- **CAMERIERE** età 43 esp. 20 - in Italia alberghi - ted. buono - per **Italia/estero**
- **CAMERIERE** età 25 esp. 5 + 5 stagioni - ingl. e franc. buono - per **Italia/estero**
- **CHEF DE RANG** età 39 esp. 20 - sc.alberg. - franc. e ted. di servizio - per **Italia/estero**
- **CHEF DE RANG** età 39 esp. 20 - franc. e spagnolo ottimi - per **nord Italia/estero**
- **CHEF DE RANG** età 18 esp. 2 - sc.alberg. - ingl. e franc. scolastico - per **nord/centro Italia**
- **CHEF DE RANG** età 34 esp. 10 - sc.alberg. - ingl., spagnolo e russo - per **Italia**
- **CHEF DE RANG** età 38 esp. 12 - ingl. e ted. - per **Italia/estero**
- **CHEF DE RANG** età 39 esp. 20 - sc.alberg. - franc., ted. e olan. - per **Italia/estero**
- **CHEF DE RANG** età 49 esp. 30 - ingl. medio - per **Italia**
- **CHEF DE RANG/BARMAN** età 45



offerte e ricerche

Cerchi personale?

Inserimento offerta ed invio immediato del repertorio del personale disponibile, offerte illimitate ... il tuo Ufficio Risorse Umane!

Vuoi cedere l'attività?

Pagina web dedicata alla cessione, inserimento immediato, invio repertorio potenziali acquirenti e ... 0 costi di agenzia!

estero

- **CHEF** età 31 esp. 16 - sc.alberg. - tedesco, spagnolo e portoghese - per **Italia/estero**
- **CHEF DE PARTIE** età 34 esp. 18 - sc.alberg. - ingl. e franc. buono - per **Italia**
- **CHEF DI PARTITA** età 29 esp. 12 - sc.alberg. - per **Italia/estero**
- **CHEF EXECUTIVE** età 42 esp. 25 (10 in proprio) - sc.alberg. - per **Italia/estero**
- **CUOCO UNICO** età 39 esp. 20 - franc. - per **Italia/estero**
- **CUOCO/PIZZAILO** età 58 esp. 20 - forno elettrico/gas - per **Italia/estero**
- **CUOCO/PIZZAILO** età 31 esp. 10 - ingl. madrelingua - per **estero**
- **CUOCO/PIZZAILO** età 42 esp. 10 - spagnolo - per **estero**
- **CUOCO/PIZZAILO** età 31 esp. 13 - cerca per nord **Italia/estero**
- **GELATIERE/BARISTA** età 55 esp. 35 - ted. - per **Italia** (zona **Friuli**)
- **LAVAPIATTI** età 28 esp. 4 - per **Italia/estero**
- **LAVAPIATTI** età 46 esp. 2 - per **Italia** (**Lombardia**)
- **IP CUOCO** età 42 esp. 10 - rumeno madrelingua - per **Italia/estero**
- **IP CUOCO** età 22 esp. 5 + 2 stagioni - ingl. scolastico - per **estero**
- **MAITRE** età 45 esp. 20 - ingl., spagn., franc. e ted. - per **Italia/estero**
- **PASTICCIERE** età 56 esp. 45 - valuta 5 stelle - per **Italia/estero**
- **PIZZAILO** età 40 esp. 20 - cerca per **nord/centro Italia**
- **PIZZAILO** età 34 esp. 5 - per **Italia** (zona **Milano**)/**estero**
- **PIZZAILO** età 32 esp. 8 - ingl. - per **Italia/estero**
- **PIZZAILO** età 36 esp. 16 - corsi - ingl. e ted. - per **Italia/estero**
- **PIZZAILO** età 33 esp. 5 - per centro **Italia**
- **PIZZAILO** età 40 esp. 20 - naz. egiziana citt. italiana - per **Italia/estero**
- **PIZZAILO** età 31 esp. 16 - per **Italia/estero**
- **PIZZAILO/CHEF DE RANG** età 45 esp. 20 - ted. buono - per **estero**
- **PIZZAILO/CAMERIERE** età 24 esp. 8 - ingl. e ted. - per **estero**
- **PIZZAILO** età 33 esp. 12 - sc.alberg. - ted. e ingl. - per **Italia/estero**

- **RIST.** in **ABRUZZO** in vendita
- **BAR-TABACCHI** in **TOSCANA** in vendita
- **HOTEL***-RIST.** in **TRENTINO** in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti
- **RIST.-BAR** in **PIEMONTE** in vendita - in zona turistica sul lago maggiore con splendida terrazza con vista lago - 50 coperti
- **ALBERGO***RIST.** in vendita (valuta immobile) - 34 camere doppie e ristorante con circa 300 posti
- **BAR-PASTIC.-TABACCHI** in **CALABRIA** in vendita
- **BAR-CAFFETERIA** in **FRIULI** in vendita - adiacenze supermercato



Ricerche Attività

- **AGRIT.-RIST.-PIZZ-BAR-WINBAR** in aff. con opz. d'acq. nel **nord/centro Italia**
- **AGRIT.-RIST-TAVOLA CALDA** in acquisto (immobile), gestione o aff. con opz. d'acq. nel raggio di **20 Km da Luino (Va)**
- **ALBERGO** in gestione o in aff. con opz. d'acq. in **montagna** per stagione sia estiva che invernale
- **ALBERGO-B&B** in gestione nel **centro/nord Italia** - attività a gestione familiare
- **B&B-ALBERGO***** in acquisto o gestione in zona **Lago di Garda**
- **BAR** in gestione o in aff. con opz. d'acq. nel raggio di **10 km da Montevicchio (Lc)** - gestione familiare
- **BAR** in gestione in **zona di passaggio** - locale con posti a sedere e a gestione familiare
- **BAR-PASTIC.-GELAT.** in gestione in **centro Italia**
- **BAR-PASTIC.-GELAT.** in gestione o in aff. con opz. d'acq. meglio in **zona laghi** (Como, Garda ecc)
- **PUB-PIZZ.** in gestione nel **nord Italia**
- **RIST.** in aff. con opz. d'acq. in **Veneto** - locale con max 100 coperti
- **RIST.** in gestione in **Puglia** - locale con max 40 coperti
- **RIST.-PIZZ.** in gestione o in aff. con opz. d'acq. **Lombardia**
- **RIST.-PIZZ.-B&B** in aff. con opz. d'acq. nel **nord Italia** - max 60 coperti
- **TABACCHI** in aff. con opz. d'acq. nel **sud Italia**
- **TRATT.-RIST.-B&B** in gestione o in aff. con opz. d'acq. in **Toscana/Calabria** - max 60 coperti



Offerte Attività

PROMOZIONE Realizzazione GRATUITA della Tua pagina personalizzata

- **RIST.PIZZ.** in **VENETO** in vendita - edificio indipendente di mq. 500 in zona di forte passaggio
- **HOTEL***-RIST.-BAR** in **TRENTINO** in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere, 2 stabili attigui e 3 appartamenti
- **BAR-TAVOLA CALDA** in **EMILIA ROMAGNA** in vendita o in aff. con opz. d'acquisto - attività sita in centro di mq. 220 e mq. 60 est. con 160 posti
- **RIST.** in **VALLE D'AOSTA** in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 mq. con 30 coperti
- **RIST.PIZZ.** in **SARDEGNA** in vendita - 400 posti zona lido

Servizi a 360° per Arredamenti, Abbigliamento, Attrezzature e Consulenza Aziendale e Finanziaria

FERMA O MOSSA?



Esclusiva



per la Ristorazione

BOSAN

Amarone della Valpolicella



AMARONE BOSAN 2003

"MEDAGLIA D'ORO"

- JAPAN WINE CHALLENGE 2010
- MUNDUS VINI 2010 - GERMANIA
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010

"MEDAGLIA D'ARGENTO"

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2010 - LONDRA
- DECANTER 2010 - LONDRA



CESARI

www.cesariverona.it

